



# MUFFIN AL CARAMELLO GLUTEN FREE

chef Livello avanzato

Muffin senza glutine al caramello salato con gocce di cioccolato caramellato

## MUFFIN

### INGREDIENTI

#### TOP CAKE GLUTEN FREE

olio di semi

uova intere

SINFONIA CARAMEL ORO

granella di biscotti al cacao - GLUTEN FREE IRCA

SWEET

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità

500g medio-bassa.

500g Riempire gli stampi per 2/3 cospargere con la granella di Biscotti Cocoa GF e

350g cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

qb

## Composizione finale

Quando i muffin saranno ben freddi asportare una piccola parte centrale in superficie.

Riempire la parte asportata del muffin con Toffee d'Or Caramel Salty.

Decorare con Doba.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCIORE E GELATIERE**