



## MUFFIN AL CARAMELLO GLUTEN FREE

MUFFIN SENZA GLUTINE AL CARAMELLO SALATO CON GOCCE DI CIOCCOLATO CAMELLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MUFFIN

---

#### INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE  
OLIO DI SEMI  
UOVA INTERE  
SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO  
GRANELLA DI BISCOTTI AL CACAO - GLUTEN FREE IRCA SWEET

g 1000  
g 500  
g 500  
g 350  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-bassa.  
Riempire gli stampi per 2/3 cospargere con la granella di Biscotti Cocoa GF e cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR SALTY CAMEL

Q.B.

#### 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 Dobra.



## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE