



## PLUM CAKE CON CANDITI D'ARANCIA

TORTE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CAKE

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 2.000
OLIO DI SEMI	g 750
ACQUA	g 750
FARINA	g 100
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI	g 400

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne i canditi in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.  
Aggiungere per ultimo i canditi e miscelare delicatamente.  
Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere in forno statico a 180-200°C.

### GLASSATURA

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	Q.B.
-----------------------	------

#### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo completo raffreddamento ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO scaldato in forno a microonde a 32-35°C.

I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere un prodotto più profumato, inserire all'interno dell'impasto scorza di arancia o limone grattugiati.