



Mini plum cake vegano sin gluten de chocolate

con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

Receta para aprox. 14 piezas

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Cacao en polvo	0,100 kg
Azúcar en polvo	0,100 kg
Agua	0,650 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,150 kg de masa en moldes para plum cake.
- Cortar longitudinalmente con una rasqueta untada con aceite y cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro transcurridos 10 – 15 minutos desde el inicio de la cocción.
- Decorar al gusto.

