

PLUM CAKE O MUFFIN CON OLIO DI GIRASOLE

Miele	gr 80	
Uova fresche intere	gr 340	
Latte fresco intero	gr 560	
Olio di semi di girasole	gr 300	TOT. gr 1.280

Emulsionare gli ingredienti insieme per 1 minuto.

Bacello di vaniglia	n.1	
Sale fino	gr 6	
Zucchero semolato	gr 400	
Farina Frolla 801	gr 1000	
Baking	gr 40	TOT. gr 1.280+1.447= 2.736

Miscelare assieme la vaniglia, il sale, lo zucchero, la Farina Frolla, il baking.

Miscelare i liquidi da una parte e le polveri da un'altra. Unire quindi tutto insieme in planetaria e sbattere per 2 minuti. Imburrare e infarinare gli stampi, colare la montata all'interno.

Praticare un taglio con burro fuso e cuocere in 2 fasi, a 180 °C per 15 minuti e a 160 °C per 35 minuti.

