

CIAMBELLONE CON GRAN CAKE

Ingredienti

Gran Cake Faridea	1400 g	
Cacao amaro in polvere	100 g	7.1%
Olio di semi	750 g	53.6%
Uova intere	450 g	32.1%
Acqua	260 g	18.6%

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti di ricetta in planetaria con spatola, per 1-2 minuti in 1° velocità e 5-7 minuti in 2° velocità (prima l'acqua e le uova, poi gli sfarinati ed infine l'olio);

Colare negli appositi stampi (precedentemente unti con burro e spolverati di farina);

Cuocere a 180 °C per il tempo necessario (valvola aperta da metà cottura in poi).

