

PRIMAWELL PLUM CAKE SENZA GLUTINE

Plum Cake Primawell Senza Glutine è veloce e semplice da preparare.

È sufficiente disporre la miscela in una ciotola, aggiungere olio, uova, acqua e impastare per circa 4 minuti. Questa torta è inimitabile per morbidezza e mantenimento nel tempo. È un prodotto che si presta a diversi usi: con lo stesso impasto si possono creare deliziosi muffin o torte di frutta.

I più golosi possono aggiungere una piccola quantità di cacao in polvere e concedersi una deliziosa torta al cioccolato senza glutine!

SENZA GLUTINE

PERSONALIZZABILE

FACILE DA PREPARARE



PRODOTTO DA:
Theodor Rietmann GmbH
Grostrawstrasse 1
66740 Saarlouis
GERMANIA

DISTRIBUITO IN ITALIA DA:
Prodotti Spiga srl
Via Montebello 27
20121 Milano
ITALIA

RICETTA per una torta

In una ciotola versare 330 gr di miscela *Primawell Plum Cake Senza Glutine*, 160 gr di olio vegetale, 3 uova e 25 gr di acqua. Mescolare con lo sbattitore o con l'impastatrice per circa 1 minuto a velocità lenta, poi 2 o 3 minuti a velocità media. Ungere la teglia (di 24 cm circa) e deporvi il composto. Scaldare il forno a 190° (170° se ventilato) e infornare la torta per 40-50 minuti. Dopo 15 minuti di cottura tagliare delicatamente lungo il diametro della torta per 1 cm di profondità. Togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare.

Decorare la torta con ingredienti senza glutine a piacere.

INGREDIENTI

Zucchero, amido (patate native e modificate, mais), emulsionanti (mono- e digliceridi, esteri poliglicerolici di acidi grassi, Stearoil-2-lattilato di sodio), farina di mais, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, difosfato disodico), albume d'uovo in polvere, sale, latte in polvere, addensanti (gomma di guar, E415, E466), aromi.

Potrebbe contenere tracce di soia e di lupini.

Conservare in luogo fresco e asciutto.