



Plumcake de Chocolate Negro con Fondant

Vas a necesitar:

1 kg Royal Cake Espelta

550 g Huevo

100 g Agua

500 g Aceite

50 g Cacao en Polvo

Proceso de elaboración:

- 1. Mezclar todos los ingredientes menos el aceite.
- 2. Mezclar a velocidad rápida durante 5 min.
- 3. En velocidad lenta incorporar el aceite
- 4. Terminar de mezclar a velocidad media
- 5. Escudillar en moldes adecuados
- 6. Hornear con tiro cerrado
- 7. Tipo de horno: Suela; Temperatura horno: 185°C; Vapor: No; Tiempo horno: 55 min; Batidora Accesorio Pala: 10 min.

8.

Productos Recomendados:



Royal Cake Espelta