

# PLUM CAKE AI CEREALI FICHI E NOCI

**irca**  
SINCE 1919

## Plum cake ai cereali

|                 |         |
|-----------------|---------|
| CEREAL'EAT CAKE | g 1.000 |
| Olio di semi    | g 350   |
| Acqua           | g 400   |

### Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.



## Variante Plum cake ai cereali fichi e noci

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| CEREAL'EAT CAKE                    | g 1.000 |
| Olio di semi                       | g 380   |
| Acqua                              | g 380   |
| Fichi secchi o semicanditi a pezzi | g 250   |
| Noci spezzettate                   | g 250   |

### Procedimento

Miscelare CEREAL'EAT CAKE, acqua e olio in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità. Aggiungere i fichi e le noci e miscelare delicatamente.

## Decorazione

DECORGRAIN q.b.

## Composizione finale

Depositare la pasta negli appositi stampi imburrati ed infarinati riempiendoli per 2/3. Praticare un'incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta d'olio e cospargere di DECORGRAIN. Cuocere in forno statico a 180-190°C per 35-40 minuti circa (per stampi da g 500). I tempi di cottura variano in funzione alla pezzatura dei dolci.

**irca**  
SINCE 1919

**Dolci**  
ACADEMY