

Mini cake al miele



INGREDIENTI

- 300 g di uova
- 120 g di latte
- 160 g di zucchero
- 100 g di zucchero di canna
- 60 g di miele
- 8 g di sale
- 12 g di zeste di arancia
- 400 g di Farina Petra 5
- 14 g di baking
- 400 g di burro Selection

Mescolare le uova con il latte, lo zucchero, lo zucchero di canna, il miele, il sale e le zeste di arancia finché gli zuccheri si saranno sciolti senza montare. incorporare la farina setacciata con il baking. Infine, incorporare il burro sciolto a 50°C. Dosare 35 grammi di composto in ogni stampo e cuocere in forno a 200°C.

Stampo suggerito: lingotto SF026