

Panettone Fit



Panettone Fit

INGREDIENTI:

PER UNO STAMPO PICCOLO:

250 GR DI FARINA DI KAMUT
50 GR DI FARINA DI GRANO SARACENO
90 GR DI MIELE
80 GR DI OLIO
2 UOVA
UNA PRESA DI SALE
10 GR DI CREMOR TARTARO
SCORZA DI LIMONE
200 GR DI LATTE DI AVENA
50 GR DI GOCCE DI CIOCCOLATO
FONDENTE
15/20 GR DI MANDORLE PER LA
SUPERFICIE



Panettone Fit

PROCEDIMENTO:

1. IN UNA CIOTOLA CAPIENTE UNIRE LE UOVA, IL MIELE, IL LATTE, L'OLIO E LE DUE FARINE CON LA SCORZA DI LIMONE
2. AGGIUNGERE ANCHE IL CREMOR TARTARO CON UN PIZZICO DI SALE E MESCOLARE ANCORA
3. UNIRE A QUESTO PUNTO LE GOCCE DI CIOCCOLATO E FARLE AMALGAMARE ALL'IMPASTO, POI VERSARE IN UNO STAMPO PER PANETTONE PICCOLO
4. DECORARE CON DELLE MANDORLE E INFORNARE A 180 GRADI VENTILATO PER 30 MINUTI, POI COPRIRE CON CARTA STAGNOLA E PROSEGUIRE ALTRI 15 MINUTI ALMENO (CONTROLLATE CON UNO STECCHINO)

