

## D05 | CAKE VANIGLIA

### INGREDIENTI

Tuorli	500 g
Zucchero semolato	680g
Panna	385 g
Baking	16 g
Vaniglia estratto	8 g
Burro liquido	165 g
Farina "Primamacina lievitati"	530 g



**INFIBRA PRIMAMACINA  
LIEVITATI**

### PROCEDIMENTO

Mescolare tuorli e zucchero, poi aggiungere panna e vaniglia.  
Aggiungere farina, baking (già mescolati fra loro) e burro liquido a 40/45 gradi.  
Riempire pirottini monoporzione con sac a poche e cuocere 20 minuti circa a 180 gradi.  
Non è un cake da sospensione ma appena sfornato si può siringare con marmellata o cioccolato. Se non si può cucinare subito, passare in frigo per 1 ora.  
Per la versione al cacao, sostituire il 10% di farina con il cacao.