



CONSEJO
 Conservar en la nevera. También se puede guardar congelado, listo para rellenar la vitrina.

El interior del bizcocho conserva mejor la **humedad**.

PLUM CAKE DE CHOCOLATE

Para 2 unidades en moldes de 500 g

INGREDIENTES

- 260 g** harina de trigo floja
- 200 g** huevo
- 40 g** cacao en polvo
- 130 g** azúcar en grano
- 112 g** azúcar invertido
- 8 g** impulsor
- 205 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 45 g de agua o 250 g de mantequilla

PARA EL CRUMBLE

- 243 g** harina de almendra
- 243 g** azúcar moreno
- 291 g** harina floja
- 218 g** Optima Bakery o 218 g de mantequilla

Con Optima Bakery sabor mantequilla, la textura de la masa mejora.

PASO A PASO

1. Diluir Optima Bakery sabor mantequilla en agua y esponjar con los azúcares.
2. Añadir los huevos de uno en uno para integrarlos en la masa.
3. Mezclar la harina con el cacao y el impulsor e incorporar a la mezcla suavemente.
4. Por otro lado, mezcla en la batidora los ingredientes para el *crumble* con el accesorio pala a velocidad alta hasta obtener una granulación media.
5. Verter la masa en moldes engrasados, y añadir el *crumble* por encima.
6. Cocer a 160 °C durante 50 minutos.



-54% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G DE PLUM CAKE

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.733 kJ / 415 kcal	1.738 kJ / 416 kcal
Grasas	22,9 g	22,9 g
de las cuales saturadas	6,4 g	13,9 g
Hidratos de carbono	46,0 g	46,1 g
de los cuales azúcares	24,5 g	24,6 g
Fibra	0,3 g	0,3 g
Proteínas	6,0 g	6,2 g
Sal	0,2 g	0,2 g



-43% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G DE CRUMBLE

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	2.127 kJ / 548 kcal	2.127 kJ / 510 kcal
Grasas	35,5 g	31,6 g
de las cuales saturadas	7,2 g	12,7 g
Hidratos de carbono	47 g	47 g
de los cuales azúcares	25 g	26 g
Proteínas	8 g	8 g
Sal	3,5 g	3,5 g