ALFAPRO

Nut Bundt Cake

INGREDIENTS

NUT CAKE

1000 g	SOFT BABKA ALFAPRO
350 g	OIL
150 g	DELIPASTA CREMOSA HAZELNUT FABBRI
150 g	FLEXIGLAZE TOPPING ALFAPRO
450 g	EGG MASS
50 g	WATER
100 g	CRUSHED PEANUT

A METHOD OF PREPARING

1. Beat all ingredients for 4–5 minutes on medium speed, then fill the baking molds.
2. Bake for 40–50 minutes at 180 °C.
3. After removing from the mold and allowing it to cool, decorate with caramel-flavoured Flexiglaze topping heated to 30–40 °C.

Smacznego

Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**