



MUFFIN CON CUORE DI FRUTTA

👤 Livello base

SOFFICE CAKE CON CUORE DI MIRTILLO

IMPASTO MUFFIN

WONDERMUFFIN MIX

olio di semi
acqua
uova

1000g
300g
200-250g
350g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 4-5 minuti a media velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la pasta ottenuta negli appositi stampi per muffin, riempiendoli circa a metà.
Con sac à poche dressare nel centro FRUTTIDOR MIRTILLO e coprire con dell'altra pasta per muffin.
Decorare la superficie dei muffin con mandorle affettate.
Cuocere in forno statico a 180-190°C per 25 minuti circa.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.