

# **MUFFIN CON CUORE DI FRUTTA**

SOFFICE CAKE CON CUORE DI MIRTILLO

### **IMPASTO MUFFIN**

#### INGREDIENTI

**WONDERMUFFIN MIX** 

olio di semi

acqua

uova

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 4-5 minuti a

300a media velocità.

PREPARAZIONE

200-250g

350g

## **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.