

MUFFIN

👤 Livello base

SOFFICE CAKE TIPICO DELLA CULTURA ANGLOSASSONE

IMPASTO MUFFIN

ALICE'S CAKE

olio di semi
acqua

2000g
750-800g
750-800g

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.
A scelta, è possibile aggiungere zeste d'arancia o limone alla fine dell'impasto.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi, riempiendoli per 2/3.
Cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

AVVERTENZE:

-I tempi di cottura possono variare in base alla pezzatura dei dolci.