

MUFFIN AI CEREALI

Livello base

DOLCI DA MERENDA

MUFFIN AI CEREALI

CEREAL'EAT CAKE	1000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
olio di semi	380g	
acqua	380g	

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi da muffin riempiendoli per 2/3 e cuocere a 185°C in forni ventilati o a 200°C in forni statici.
I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.

ULTERIORI INDICAZIONI:

Aggiungendo 50 grammi di farina in ricetta, è possibile anche realizzare muffin farciti con la seguente modalità.
Depositare la pasta negli appositi stampi da muffin riempiendoli per 2/3.
Inserire il FRUTTIDOR o HONEYFILL con l'ausilio di un sac à poche e completare con restante quantità di pasta.
Quindi procedere con la cottura con tempi che potranno essere diversi a seconda del tipo e della quantità di farcitura.
Per realizzare muffin al cioccolato, aggiungere alla ricetta base 50g di farina e 150-200g CHOCOLATE CHUNKS.