



MUFFIN CAMELLO E NOCI

👤 Livello base

SOFFICE CAKE AL CAMELLO E NOCI

RICETTA MUFFIN AL CAMELLO E NOCI

WONDERMUFFIN MIX

uova

acqua

olio di semi

JOYPASTE CAMEL

noci tritate grossolanamente

1000g

350g

200-250g

300g

20g

100g

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

COMPOSIZIONE FINALE

Versare negli appositi stampi riempiendoli per 2/3.

Decorare la superficie dei muffin con della GRANELLA DI NOCCIOLA.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25 minuti circa.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.