

## MUFFIN CROCCANTE AL CIOCCOLATO

## **IMPASTO MUFFIN**

INGREDIENTIPREPARAZIONEWONDERMUFFIN MIX<br/>olio vegetale1000gMiscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti a media velocità per 4-5acqua250guova - a temperatura ambiente350gCACAO IN POLVERE50gPEPITA FONDENTE 1100100g

## **CRUMBLE**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

TOP FROLLA 1000g Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia. burro 82% m.g. - freddo 400g Conservare in frigorifero.

uova 50g

farina "debole" 200g

## **Composizione finale**

Negli appositi stampi da muffin versare la massa riempiendoli per 2/3.

Sbriciolare il crumble sulla superficie dei muffins. Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25 minuti circa.