



# MUFFIN CON CIOCCOLATO

## GLUTEN FREE

👤 Livello base

DOLCI DA FORNO

### CAKE GLUTEN FREE

#### TOP CAKE GLUTEN FREE

olio di semi

uova

PEPITA FONDENTE 1100

1000g

500g

500g

300g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-bassa.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per 2/3 gli appositi stampi.

Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti circa in funzione alla dimensione del pirottino utilizzato. Per un fazzoletto Tulip grande pesare 150 grammi di pasta.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.