



MUFFIN CON CIOCCOLATO GLUTEN FREE

chef Livello base

DOLCI DA FORNO

CAKE GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE

olio di semi

uova

PEPITA FONDENTE 1100

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità

500g medio-bassa.

500g

300g

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.