



MUFFIN AI CEREALI

DOLCI DA MERENDA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MUFFIN AI CEREALI

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|--------|
| CEREAL'EAT CAKE | g 1000 |
| OLIO DI SEMI | g 380 |
| ACQUA | g 380 |

PREPARAZIONE

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

INCLUSIONI - OPZIONE 1

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------|-----------|
| DARK CHOCOLATE CHUNKS | g 150-200 |
|-----------------------|-----------|

FARCITURA - OPZIONE 1

INGREDIENTI

| | |
|-----------|------|
| HONEYFILL | Q.B. |
|-----------|------|

FARCITURA - OPZIONE 2

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|------|
| FRUTTIDOR LAMPONE | Q.B. |
|-------------------|------|

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.