MUFFIN AI CEREALI CON RIPIENO DI MANDORLA

SOFFICE CAKE AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RIPIENO ALLA MANDORLA E ARANCIO

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 200
ARANCIO CANDITO	g 50
ALBUME D'UOVO	g 5

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2 min e formare delle palline di circa 10g.

RICETTA MUFFIN AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 2000
FARINA "DEBOLE"	g 50
OLIO DI SEMI	g 760
ACQUA	g 760

PREPARAZIONE

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

N.B. questa è la dose per 20 pezzi - peso di circa 160g.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

DECORGRAIN	Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare l'impasto negli appositi stampi, riempiendoli per metà.

Depositare nel centro il ripieno alle mandorle e arancio e coprire con il restante impasto ai cereali.

Decorare con DECORGRAIN e granella di zucchero.

Cuocere a 170°C in forni ventilati o a 180°C in forni statici per circa 30 minuti.