

MUFFIN

SOFFICE CAKE TIPICO DELLA CULTURA ANGLOSASSONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO MUFFIN

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 2000
OLIO DI SEMI	g 750-800
ACQUA	g 750-800

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

A scelta, è possibile aggiungere zeste d'arancia o limone alla fine dell'impasto.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi, riempiendoli per 2/3.

Cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

AVVERTENZE:

-I tempi di cottura possono variare in base alla pezzatura dei dolci.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per produrre muffins alla frutta si consiglia di aggiungere alla ricetta 200g di farina così che la frutta rimanga in superficie.