MUFFIN (SILKY CAKE)

DOLCE DA FORNO MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO MUFFIN

INGREDIENTI

SILKY CAKE	g 1000
OLIO DI SEMI	g 300
ACQUA	g 200-230
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 350

PREPARAZIONE

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

DECORAZIONE - OPZIONE 1

INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 1800	Q.B.

DECORAZIONE - OPZIONE 2

INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.

DECORAZIONE – OPZIONE 3

INGREDIENTI

GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi da muffin riempiendoli per 3/4 e decorare la superficie a piacere con granella di zucchero o mandorle affettate o GRANELLA DI NOCCIOLA o PEPITE DI CIOCCOLATO, ecc.

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

AVVERTENZE:

- Per ottenere muffins con vari ripieni è possibile aggiungere alla fine dell'impasto PEPITE DI CIOCCOLATO, mirtilli freschi o congelati, uvetta, canditi ecc. nella misura di 200g sulla dose sopra indicata.
- I muffins possono essere conservati in contenitori ermetici anche per diversi giorni; se congelati per oltre un mese.
- È possibile congelare i muffins prima della loro cottura. In questo caso procedere in seguito direttamente alla cottura, senza scongelarli.