



## 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.