

# MUFFIN CROCCANTE AL CIOCCOLATO

### **DOLCE DA MERENDA**

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## **IMPASTO MUFFIN**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
WONDERMUFFIN MIX	g 1000	Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti a media velocità per 4-5 minuti.
OLIO VEGETALE	g 300	
ACQUA	g 250	
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 350	
CACAO IN POLVERE	g 50	
PEPITA FONDENTE 1100	g 100	

#### **CRUMBLE**

TOP FROLLA g 1000 Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria g 400 Conservare in frigorifero.	
BURRO 82% M.G FREDDO g 400 Conservare in frigorifero.	on foglia.
· ·	
UOVA g 50	
FARINA "DEBOLE" g 200	



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Negli appositi stampi da muffin versare la massa riempiendoli per 2/3.

Sbriciolare il crumble sulla superficie dei muffins.

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

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se si vuole avere un muffin già al cioccolato, sostituire WONDERMUFFIN con WONDERMUFFIN CHOC.

