



## MUFFIN CAMELLO E NOCI

### SOFFICE CAKE AL CAMELLO E NOCI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA MUFFIN AL CAMELLO E NOCI

---

##### INGREDIENTI

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| WONDERMUFFIN MIX             | g 1000    |
| UOVA                         | g 350     |
| ACQUA                        | g 200-250 |
| OLIO DI SEMI                 | g 300     |
| JOYPASTE CAMEL               | g 20      |
| NOCI TRITATE GROSSOLANAMENTE | g 100     |

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 4-5 minuti a media velocità.

#### FINITURA

---

##### INGREDIENTI

|                      |      |
|----------------------|------|
| GRANELLA DI NOCCIOLA | Q.B. |
|----------------------|------|

##### COMPOSIZIONE FINALE

Versare negli appositi stampi riempiendoli per 2/3.

Decorare la superficie dei muffin con della GRANELLA DI NOCCIOLA.

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