



## 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.