



## MUFFIN CROCCANTE AL CIOCCOLATO

DOLCE DA MERENDA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO MUFFIN

#### INGREDIENTI

WONDERMUFFIN MIX	g 1000
OLIO VEGETALE	g 300
ACQUA	g 250
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 350
CACAO IN POLVERE	g 50
PEPITA FONDENTE 1100	g 100

#### PREPARAZIONE

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

### CRUMBLE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - FREDDO	g 400
UOVA	g 50
FARINA "DEBOLE"	g 200

#### PREPARAZIONE

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

Conservare in frigorifero.

## 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.