



## MUFFIN CON CUORE DI FRUTTA

### SOFFICE CAKE CON CUORE DI MIRTILLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO MUFFIN

---

##### INGREDIENTI

WONDERMUFFIN MIX	g 1000
OLIO DI SEMI	g 300
ACQUA	g 200-250
UOVA	g 350

##### PREPARAZIONE

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

#### FARCITURA

---

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	Q.B.
--------------------	------

#### DECORAZIONE

---

##### INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE	Q.B.
--------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Versare la pasta ottenuta negli appositi stampi per muffin, riempiendoli circa a metà.

Con sac à poche dressare nel centro FRUTTIDOR MIRTILLO e coprire con dell'altra pasta per muffin.

Decorare la superficie dei muffin con mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 25 minuti circa.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Prova gli altri prodotti della gamma FRUTTIDOR.