



## MUFFIN AI CEREALI

DOLCI DA MERENDA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MUFFIN AI CEREALI

---

#### INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1000
OLIO DI SEMI	g 380
ACQUA	g 380

#### PREPARAZIONE

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

### INCLUSIONI - OPZIONE 1

---

#### INGREDIENTI

DARK CHOCOLATE CHUNKS	g 150-200
-----------------------	-----------

### FARCITURA - OPZIONE 1

---

#### INGREDIENTI

HONEYFILL	Q.B.
-----------	------

### FARCITURA - OPZIONE 2

---

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.
-------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi da muffin riempiendoli per 2/3 e cuocere a 185°C in forni ventilati o a 200°C in forni statici.

I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.

## ULTERIORI INDICAZIONI:

Aggiungendo 50 grammi di farina in ricetta, è possibile anche realizzare muffin farciti con la seguente modalità.

Depositare la pasta negli appositi stampi da muffin riempiendoli per 2/3.

Inserire il FRUTTIDOR o HONEYFILL con l'ausilio di un sac à poche e completare con restante quantità di pasta.

Quindi procedere con la cottura con tempi che potranno essere diversi a seconda del tipo e della quantità di farcitura.

Per realizzare muffin al cioccolato, aggiungere alla ricetta base 50g di farina e 150-200g CHOCOLATE CHUNKS.