



## MUFFIN AI CEREALI CON RIPIENO DI MANDORLA

### SOFFICE CAKE AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RIPIENO ALLA MANDORLA E ARANCIO

##### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 200
ARANCIO CANDITO	g 50
ALBUME D'UOVO	g 5

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2 min e formare delle palline di circa 10g.

#### RICETTA MUFFIN AI CEREALI

##### INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 2000
FARINA "DEBOLE"	g 50
OLIO DI SEMI	g 760
ACQUA	g 760

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.  
N.B. questa è la dose per 20 pezzi - peso di circa 160g.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

DECORGRAIN	Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare l'impasto negli appositi stampi, riempiendoli per metà.

Depositare nel centro il ripieno alle mandorle e arancio e coprire con il restante impasto ai cereali.

Decorare con DECORGRAIN e granella di zucchero.

Cuocere a 170°C in forni ventilati o a 180°C in forni statici per circa 30 minuti.