

BLACK SOFT - Muffin al cacao con zucchette - Halloween

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	200 g
Zucca scottata in pezzi	1.000 g
OVAFINA - Zucchette	0 g
Totale	2.950 g

Lavorazione:

Mescolare Blacksoft, olio, uova e acqua in planetaria, con spatola alla media velocità per 3 minuti ca.

A parte tagliare a cubetti la zucca (10x10 mm ca.), condire con olio e un pizzico di sale, passare al microonde o al forno per alcuni minuti. Aggiungere 650 g di zucca al composto.

Colare in stampo muffin ai 2/3 dello stesso. Completare, decorando con la restante zucca (350 g)

Cottura: Statico 190°C per 35 minuti circa, Rotor 175°

Quando freddi completare con un ricciolo di Kiddy Noisette ed ultimare con le zucchette di meringa realizzate con OVAFINA e KIDDY COVER ARANCIO (vedere ricetta)



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com