

EXTRACAKE KONZ- Muffin

EXTRACAKE KONZ.	1.000 g
Zucchero	800 g
Farina di grano tenero	200 g
Uova	700 g
Acqua	360 g
Olio di Semi	880 g
Totale	3.940 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

Colare negli appositi pirottini gr. 60 cadauno. La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciola

Goccine di cioccolato

Cacao + zucchero

Uva sultanina

Mele in cubetti e cannella

Prima della cottura decorare con frutta secca o zucchero con granella.

Cottura: 180°C per 25 minuti circa. Rotor 160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com