La qualità piace!

BLACK SOFT - Halloween Muffin

| BLACK SOFT | 1.000 g |
|---------------------------|---------|
| Olio di Semi | 450 g |
| Uova | 300 g |
| Acqua | 200 g |
| GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON | 400 g |
| Totale | 2.350 g |

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti (ad eccezione delle goccine di cioccolato) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungere le goccine a fine impasto mescolando brevemente. Colare in PIROTTINI AMERICAN MUFFIN.

Cottura: 190° C per 25 minuti circa – Rotor 175° (pezzatura da 70 g).

Quando freddi, glassare a piacere con KIDDY COVER e codette a tema halloween.



