## La dualità piace!

## MANDELSOFT - Muffin

MANDELSOFT	1.000 g
Uova	300 g
Acqua	300 g
Olio di Semi	300 g
Totale	1.900 g

## Lavorazione:

Modalità d'impiego: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

Colare in stampi TULIPE gr. 100 cadauno. La ricetta base può essere addizionata di:

Goccine di cioccolato gr. 200 Uva sultanina Mele in cubetti e cannella gr. 300 Mirtilli

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

Cottura: 190°C per 25 minuti circa. Rotor 170°.



