

VEGA CAKE - muffin vegani menta e cioccolato

KOMPLET VEGA CAKE

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di Semi	300 g
Acqua	450 g
Sciroppo alla menta per granite	100 g
Totale	1.850 g

Incorporare infine:

Gocce di cioccolato	200 g
Totale Incorporare infine:	200 g

Lavorazione:

Mescolare VEGA CAKE, olio, acqua e sciroppo con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungere a fine impasto gocce di cioccolato,

mescolando brevemente.

Con sac à poche, riempire gli appositi stampi per i 4/5 dell'altezza.

Cottura forno rotor: 175°C per 30 min. circa.

Quando freddi decorare con MAGIC FONDANT aromatizzato alla menta.

Decorare a piacere con KIDDY CHOCO.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com