La dualità piace!

VEGA CAKE - muffin vegani ciliegia e limone

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di Semi	300 g
Acqua	450 g
Totale	1.750 g

Decorazione

DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA ROSSA	350 g
Totale Decorazione	350 g

Lavorazione:

Mescolare VEGA CAKE, olio ed acqua con frusta a media velocità per 3 minuti circa.

Con sac à poche, riempire gli appositi stampi per i 4/5 dell'altezza. Decorare con DELIFRUIT CILIEGIA ROSSA.

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

Quando freddi farcire con KIDDY FRUIT LIMONE e gelatinare con BELNAP NEUTRA. Decorare a piacere con KIDDY CHOCO



