

KOMPLET Magic Muffin

MIESZANKA DO PRZYGOTOWANIA PYSZNYCH MUFINEK.
DŁUGOTRWAŁA ŚWIEŻOŚĆ. STOSOWANA RÓWNIEŻ
DO DEKOROWANYCH OWOCAMI CIASTEK NA BLACHĘ.



Zabrego upiecresz najlepsze!



KOMPLET Magic Muffin

Magiczne Mufinki ok. 28 szt.

KOMPLET Magic Muffin	1.000 g
olej roślinny	375 g
jaja	325 g
woda	150 g
łącna ilość	1.850 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem miksera na średnich obrotach przez ok. 3 minuty. Następnie wylać łyżką do lodów lub workiem cukierniczym w papierowe foremki do babeczek* lub na blachę z wytłoczeniami.

naważka:	ok. 70 g
temp. pieczenia:	ok. 200 °C
czas pieczenia:	ok. 25 minut

Upieczone babeczki dekorować wg uznania, np. posypać **KOMPLET Neuschnee**.

* Odpowiednie kubeczki papierowe dostępne są w naszej ofercie.



RADA MISTRZA:

ZA POMOCĄ INNYCH SKŁADNIKÓW MOŻNA UZYSKAĆ WIĘCEJ ODMIAN, NP:
BABECZKA JAGODOWA / PORZECZKOWA / JABŁKOWO-CYNAMONOWA / ORZECHOWA /
Z RUMEM I RODZYNKAMI / CZEKOLADOWA.

KAŻDY DODATEK CZEKOLADY LUB OWOCÓW POWINIEN WYNIĘĆ OK. 200 g NA 1.000 g CIASTA.
DODAC KRÓTKO PRZED KOŃCEM CZASU MIESZANIA.