

Magiczne Mufinki

Ciasto

MAGIC-MUFFIN	1.000 g
olej	375 g
Jaja	325 g
woda	150 g
łącznie Ciasto	1.850 g

wykonanie:

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.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com