

# Muffiny orzechowe z pomarańczami

## Ciasto

|                     |         |
|---------------------|---------|
| ORZECHOWE SOFT      | 1.000 g |
| olej                | 450 g   |
| Jaja                | 350 g   |
| woda                | 50 g    |
| pomarańcze (obrane) | 500 g   |
| łącznie Ciasto      | 2.350 g |

## Dekoracja

|                   |       |
|-------------------|-------|
| KIDDY NOISETTE    | 190 g |
| Orzechy włoskie   | 100 g |
| łącznie Dekoracja | 290 g |

## wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta, oprócz pomarańczy, połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Pod koniec dodać pokrojone pomarańcze i delikatnie wymieszać. Gotowe ciasto rozprowadzić na spód papilotów i upiec.

czas mieszania: 3 minuty

naważka: 120 g / 1 szt.

temp. pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 30 minut

Po ostudzeniu wierzch udekorować rozpuszczonym KOMPLET Kiddy Noisette i posypać orzechami.

naważka Kiddy Noisette: 10 g / 1 szt.



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com