

Muffiny korzenno-pomarańczowe

Ciasto korzenne

KORZENNE - SOFT	1.000 g
Olej	450 g
Jaja	300 g
Woda	250 g
łącznie Ciasto korzenne	2.000 g

ciasto pomarańczowe

POMARAŃCZOWE SOFT	1.000 g
Olej	450 g
Jaja	450 g
Woda	100 g
łącznie ciasto pomarańczowe	2.000 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta korzennego połączyć i wyrobić na wolnym biegu miksera. Gotowe ciasto wyszprycować do form papierowych typu „tulipany”.

czas mieszania: około 3 minuty

naważka ciasta: 60 g / 1 sztukę

Składniki ciasta pomarańczowego połączyć i wyrobić

na wolnym biegu miksera. Gotowe ciasto

wyszprycować do ciasta korzennego.

naważka ciasta: 60 g / 1 sztukę

temperatura pieczenia: 200°C

czas pieczenia: 40 minut



Z dobrego upieczesz najłepsze!