

Receta | Muffins de Manzana



Ingredientes Muffin

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000	g
Huevos	350	g
Agua	250	g
Aceite	200	g

Ingredientes Relleno

Fruitfil Manzana	480	g
-------------------------	-----	---

Ingredientes Decoración

Harina 0000	200	g
Azúcar	200	g
Mimetic 32	160	g

Procedimiento

- Batir todos los ingredientes a velocidad media por 2 minutos.
- Colocar en una manga y dosificar dentro de los moldes de papel hasta la mitad.

Procedimiento

- Por medio de una manga, dosificar 20gr de relleno sobre el batido ya colocado.
- Cubrir el relleno con más batido para muffin, hasta llegar a $\frac{3}{4}$ del pirotín.

Procedimiento

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar un arenado fino.
- Colocar una pequeña cantidad sobre cada muffin.
- Cocinar a 170°C por 25 minutos.

Tips & Trucos

Receta | **Muffins de Manzana**

Precalentar el horno a 200°C y al momento de cocinar los muffins, bajar la temperatura a 170°C hasta finalizar la cocción.

Rendimiento

Rinde 24 piezas de 70 gr.