



Pitkään säilyvä tuplasuklaamuffin

Mehevän maukkaat tuplasuklaamuffinit ovat toimiva valinta, sillä ne on erittäin helppo ja nopea valmistaa ja ne säilyvät pitkään luonnollisin ainesosin.

TAIKINA

920452	GF Cakemix	1 000 g	Sekoita kaikki ainekset yleiskoneessa. Jaa taikina muffinssivuokiin ja paista.
902015	Kokomunamassa	500 g	
970081	Rypsiöljy	400 g	
6100222M	Suklaapisara	150 g	
920639	Tomusokeri	120 g	
610035	Kaakaojauhe	120 g	
562913	X-tra Guard	5 g	
562835	Ef.fecto Cake	10 g	
	Vesi (20 °C)	250 g	
	Paino yht.	2 555 g	



X-tra Guard saa muffinit säilymään pitkään luonnollisesti, ilman homeita.



Valmiilla Gluteenittomalla Cakemixillä leivokset onnistuvat helposti.

TYÖOHJE

Kappalepaino	50 g
Massan sekoitusaika	2+3 min
Sekoituskone	Yleiskone, lapa
Massan lämpötila	23 °C
Paisto lämpötila	165 °C
Paisto aika	20 min



Ef.fecto Cake tekee muffineista entistäkin mehevämpiä.