

# Hoopies Moscow Mule

## com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

### Massa

MELLA MUFFIN	1,500 kg
Ovos	0,600 kg
Óleo vegetal	0,495 kg
Água	0,375 kg
Total	2,970 kg

### Recheio Moscow Mule

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,400 kg
Vodka	0,050 kg
PASTA LIMA	0,010 kg
PASTA GENJIBRE	0,007 kg
Total	0,467 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Cobertura	0,400 kg
-----------	----------

### Decoração

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,100 kg
Corante verde	q.b.

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes da massa em velocidade lenta durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox. 0,060 kg de massa em cada aro.
- Cozer a 200 °C durante 20 – 25 minutos e deixar arrefecer.
- Rechear as peças com o recheio Moscow Mule.
- Cobrir com a cobertura e raiar com a decoração.

