

Hoopies de laranja e amêndoas com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 2 formas de silicone de 24 peças

Massa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Ovos	0,800 kg
Óleo vegetal	0,660 kg
ORAPERL	0,010 kg
Água	0,500 kg
Total	3,970 kg

Calda

Açúcar	0,500 kg
Sumo de laranja	0,400 kg
Sumo de limão	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Misturar os ingredientes e ferver.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear 0,085 kg de massa em cada aro e cobrir cada um com amêndoas fatiadas.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Mergulhar brevemente as peças ainda quentes na calda, colocá-las sobre uma grelha e raiar com cobertura aromatizada com PASTA LARANJA.

