



Hoopies veganos sin gluten con piña y coco con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y PASTA PIÑA

Receta para aprox. 30 piezas

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Leche de coco	0,200 kg
PASTA PIÑA	0,100 kg
Agua	0,320 kg
Total	1,920 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Colocar una rodaja de piña en almíbar en cada molde y dosificar la masa por encima.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con gelatina y coco rallado.

