

Hoopies de naranja y almendras con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Huevo	0,800 kg
Aceite vegetal	0,660 kg
ORAPERL	0,010 kg
Agua	0,500 kg
Total	3,970 kg

Almíbar

Azúcar	0,500 kg
Zumo de naranja	0,400 kg
Zumo de limón	0,100 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,085 kg de masa por aro y cubrir cada uno con almendras laminadas.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en el almíbar, colocarlas en una rejilla y rayar con glasa aromatizada con PASTA NARANJA.

