

## Mini gugelhupf com arandos com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Cacau/Açúcar em pó (1-1)	0,080 kg
PASTA ARANDOS	0,070 kg
Água	0,300 kg
<hr/> Total	2,450 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com NAPPAGE NEUTRO e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura aromatizada com PASTA ARANDOS e decorar com um ponto de maçapão em pasta no centro e meia cereja.

