

Mini gugelhupf com arandos e nozes com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

Massa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,350 kg
Água	0,250 kg
Arandos desidratados	0,200 kg
Nozes	0,200 kg
Total	2,350 kg

Recheio de arandos

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,000 kg
PASTA ARANDOS	0,050 kg
Total	1,050 kg

- Misturar os ingredientes com uma espátula até conseguir uma textura homogénea.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os arandos desidratados e as nozes) durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os arandos e as nozes no final da mistura.
- Dosear 0,065 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 200 °C durante cerca de 25 minutos e deixar arrefecer.
- Cobrir com cobertura de chocolate e dosear o recheio de arandos no centro.

