

## 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
<b>Total</b>	<b>2,350 kg</b>

### Recheio de arandos

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,000 kg
PASTA ARANDOS	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>1,050 kg</b>

- 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.

