

## Mini gugelhupf com pêsego com MELLA MUFFIN e DREIDOPPEL

Receita para 35 peças

MELLA MUFFIN	1,200 kg
Ovos	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
PASTA PÊSSEGO	0,100 kg
Água	0,300 kg
<hr/> Total	<hr/> 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.
- Rechear no centro com creme pasteleiro.
- Raiar com fondant de pêsego e decorar a gosto.

