

## Mini gugelhupf con arándanos con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Receta para 35 piezas

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| MELLA MUFFIN                | 1,200 kg |
| Huevo                       | 0,400 kg |
| Aceite vegetal              | 0,400 kg |
| Cacao/Azúcar en polvo (1·1) | 0,080 kg |
| PASTA ARÁNDANOS             | 0,070 kg |
| Agua                        | 0,300 kg |
| <hr/> Total                 | 2,450 kg |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y dejar enfriar.
- Cubrir con glasa aromatizada con PASTA ARÁNDANOS y decorar con un punto de mazapán en pasta en el centro y media cereza.

