

## Mini gugelhupf con manzana y pasas con MELLA MUFFIN y TOPGLANZ PLUS

Receta para 35 piezas

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| MELLA MUFFIN            | 1,000 kg        |
| Huevo                   | 0,350 kg        |
| Aceite vegetal          | 0,350 kg        |
| PASTA MANZANA           | 0,080 kg        |
| Agua                    | 0,250 kg        |
| Manzana fresca troceada | 0,200 kg        |
| Pasas                   | 0,200 kg        |
| <b>Total</b>            | <b>2,430 kg</b> |

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la manzana fresca troceada y las pasas) durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la manzana fresca troceada y las pasas al final de la mezcla.
- 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 TOPGLANZ PLUS y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad y escudillar un punto de mazapán en pasta en el centro.

