



# Mini gugelhupf vegano sem glúten com pistácios

## com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 35 peças

### Massa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,200 kg
Óleo vegetal	0,360 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Água	0,540 kg
<b>Total</b>	<b>2,200 kg</b>

Pistácios em pedaços (aprox.) 0,150 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade media durante 3 – 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Dosear aprox 0,060 kg de massa em formas para gugelhupf de silicone.
- Cozer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.
- Ao sair do forno, mergulhar a superfície das peças em NAPPAGE NEUTRO, pressionar sobre os pistácios em pedaços e deixar arrefecer.
- Raiar com cobertura de gordura vegetal vegana e decorar a gosto com morangos.

