



Mini gugelhupf vegano sin gluten con cacahuete y especias

con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y LEBKUCHEN

Receta para aprox. 30 piezas

Masa

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Mantequilla de cacahuete	0,200 kg
Cacahuets tostados troceados	0,200 kg
LEBKUCHEN	0,020 kg
Agua	0,500 kg
Total	2,220 kg

Crema de cacahuete

Mantequilla de cacahuete	0,400 kg
Grasa de cacahuete	0,400 kg
Azúcar en polvo	0,200 kg
Total	1,000 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas durante 3 – 4 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar 0,065 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 180 °C durante 18 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con la crema de cacahuete y mermelada de grosella.

