



Mini gugelhupf vegano sin gluten con pistachos

con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 35 piezas

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,200 kg
Aceite vegetal	0,360 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,100 kg
Agua	0,540 kg
<hr/>	
Total	2,200 kg

Pistachos troceados (aprox.) 0,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar aprox. 0,060 kg de masa en moldes para gugelhupf de silicona.
- Cocer a 180 °C durante 30 – 35 minutos.
- Al salir del horno, sumergir la superficie de las piezas en NAPPAGE NEUTRO, presionar sobre pistachos troceados y dejar enfriar.
- Rayar con cobertura de grasa vegetal vegana y decorar al gusto con fresas.

