



Muffins sin gluten y sin lactosa con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,350 kg
Agua	0,150 kg
Total	2,000 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dosificar la masa en cápsulas para muffin (muffins de 0,070 kg – 0,080 kg).
- Hornear a 180 °C durante 20 – 25 minutos.
- Transcurridos 3 minutos, dar un poco de vapor y acabar de hornear con el tiro cerrado.

