



## Muffins veganos sem glúten com arandos com VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE e PASTA ARANDOS

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
PASTA ARANDOS	0,070 kg
Água	0,450 kg
Arandos	0,150 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,970 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto os arandos) na batedeira com a raquete durante 3 – 4 minutos. Adicionar os arandos no final da mistura.
- Dosear a massa em cápsulas para muffin.
- Cozer a 180 °C durante 20 – 23 minutos (segundo o tamanho da peça). Aplicar vapor decorridos 3 minutos desde o início da cozedura.

