



## Muffins veganos sin gluten con arándanos con VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y PASTA ARÁNDANOS

VEGAN MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,070 kg
Agua	0,450 kg
Arándanos	0,150 kg
<b>Total</b>	<b>1,970 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los arándanos) en batidora con pala durante 3 – 4 minutos. Añadir los arándanos al final de la mezcla.
- Dosificar la masa en cápsulas para muffin.
- Cocer a 180 °C durante 20 – 23 minutos (según el tamaño de la pieza). Aplicar vapor transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción.

