

Soft

MUFFIN AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

<i>Black soft</i>	1000 gr
<i>Olio di semi</i>	450 gr
<i>Uova</i>	300 gr
<i>Acqua</i>	100 gr
<i>Chuncks cioccolato fondente</i>	400 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare black soft, olio, acqua e uova in planetaria con spatola alla media velocità per circa 3 minuti, a fine impasto aggiungere i chunks fondente fino ad ottenere una distribuzione omogenea.

Colare negli appositi stampi. Prima della cottura decorare con zucchero semolato e zucchero a velo.

COTTURA

190°C per circa 18/20 minuti