

Soft

MUFFIN VALBELLA



INGREDIENTI

<i>Valbella soft</i>	1000 gr
<i>Uova</i>	300 gr
<i>Olio di semi</i>	300 gr
<i>Latte</i>	100 gr
<i>Chunks cioccolato fondente</i>	300 gr

CRUMBLE AL CACAO

<i>Melange Perfetto Gateaux</i>	200 gr
<i>Zucchero di canna grezzo</i>	200 gr
<i>Farina frolla</i>	170 gr
<i>Cacao</i>	20 gr
<i>Farina di mais</i>	40 gr
<i>Farina di mandorle</i>	200 gr
<i>Sale</i>	3 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti per 3 minuti alla media velocità, a fine impasto aggiungere Chunks cioccolato fondente callebaut fino ad ottenere una distribuzione omogenea.

Colare l'impasto negli appositi pirottini e decorare con crumble al cioccolato reso a granella.

COTTURA

190°C per 30 minuti ca.

CRUMBLE AL CACAO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, impastare sino ad ottenere un impasto leggermente compatto.