

Chocolate muffins

INGREDIENTS

1 kg	CHOCO LUX ALFAPRO	400 g	OIL
400 g	EGG MASS	50-100	WATER
50 g	CHOCOLATE TEARS FOR BAKING	g	
50 g	PREMIUM CHOCOLATE GLAZING ALFAPRO	250 g	ROASTED BLACKCURRANT ALFAPRO
		30 psc.	TULIP PAPILOTS



A METHOD OF PREPARING

- 1** Mix Choco Lux, oil, egg mass and water (flat mixer) at medium speed for about 4 minutes.
- 2** We put tulip papillots into muffin molds, and then we sprinkle into them about 30 g of dough.
- 3** Put a little bit of roasted blackcurrant on the cake, and with it we apply another portion of about 30 g of the cake. Sprinkle the whole with chocolate tears.
- 4** Bake at about 190o C for 25 minutes.
- 5** After cooling, decorate with melted chocolate.

Bon appétit!



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**



Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

