

Czekoladowe muffiny

SKŁADNIKI

1 kg	CHOCO LUX ALFAPRO	400 g	OLEJ
400 g	MASA JAJOWA	50-100 g	WODA
50 g	ŁEZKI CZEKOLADOWE DO ZAPIEKANIA	250 g	PRAŻONA CZARNA PORZECZKA ALFAPRO
50 g	POLEWA CZEKOLADOWA PREMIUM ALFAPRO	30 szt.	PAPILOTY TULIPAN



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Choco Lux, olej, masę jajową i wodę mieszamy (płaskim mieszadłem) na średnich obrotach przez ok. 4 minuty.
- 2** Papiloty tulipan wkładamy do form na muffiny, a następnie szprycujemy do nich po około 30 g ciasta.
- 3** Na ciasto наносimy odrobinę prażonej czarnej porzeczki, a nią наносimy kolejną porcję około 30 g ciasta. Całość posypujemy łezkami czekoladowymi.
- 4** Pieczemy w temperaturze około 190 st. C przez 25 minut.
- 5** Po ostudzeniu dekorujemy rozpuszczoną czekoladą.

Smacznego!



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**

