



MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO



Testato sul modello:
CDT-107E



Peso entrata:
2.140 g
Peso uscita:
1.670 g



Porzioni:
30 pz da 100 g



Teglia consigliata:
Stampi per muffin



Tempo totale:
21'

FASE									
1	///	0%	180°	15'	---	---	B	SI	C
2	///	0%	200°	6'	---	---	A	SI	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Burro morbido: 400 g
 Zucchero a velo: 450 g
 Farina "0": 400 g
 Fecola di patate: 140 g
 Uova: 350 g
 Latte: 150 g
 Sale fino: 2 g
 Vanillina: 2 g
 Lievito chimico per dolci: 12 g
 Gocce di cioccolato: 240 g

PROCEDIMENTO

Mettere nella planetaria con la frusta il burro morbido con lo zucchero e far montare a spuma.
 Nel frattempo setacciare la farina con la fecola, il sale, la vanillina e lievito.
 Stemperare le uova con il latte.
 Quando il composto di burro e zucchero è montato aggiungere una parte di latte e una di farina fino a terminarli e a ottenere un composto soffice e senza grumi.
 Aggiungere le gocce di cioccolato.
 Preriscaldare il forno.
 Riempire a $\frac{3}{4}$ gli stampi da muffin e cuocere in forno secondo i parametri.