

Pour 14 Muffins



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

APPAREIL A MUFFIN

PURATOS TEGRAL MUFFIN	1000g
Œufs	400g
Huile	350g
Eau	250g
GIANDUJA LAIT PATISFRANCE	200g

Mélanger tous les ingrédients (sauf le Gianduja) à la feuille vitesse moyenne pendant 3 minutes.

Mélanger l'appareil avec des cubes de Gianduja et garnir de 150 g les tulipes en papier.

Cuire au four à sol à 180°C pendant 25-30 minutes avec de la buée.

Montage et finitions :

- Garnir le moule et cuire comme indiqué.
- Napper à l'aide du **PURATOS SUBLIMO NEUTRE** et décorer avec des **NOISETTES EFFILEES PATISFRANCE**.