



**CATEGORÍA**

Muffins, Pastelería



**EVENTO**

Navidad

# MUFFINS NAVIDEÑOS SIN AZÚCAR

## INGREDIENTES

### Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>PM Pan de Pascua Sin Azúcar Añadida</u>	0.500
Huevos	0.250
Agua	0.150
Aceite Vegetal	0.130
<b>Peso total:</b>	<b>1.030</b>

### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Nueces	0.080
Almendras	0.080
<b>Peso total:</b>	<b>0.160</b>

## MÉTODO

Incorporar la Pemezcla Pan de Pascua sin azúcar añadida.  
Luego el huevo, el agua y el aceite.  
Mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto.  
Cambiar a velocidad alta y mezclar durante 3 minutos.  
Incorporar frutos secos: Nueces y Almendras.  
Trabajar con la ayuda de una manga plástica (batido fluido).

Dosificar de 90 gramos.

Temperatura y tiempo de horneado: 180°C por 31 a 33 minutos.

*(Receta para 13 porciones)*