

**irca****Linea cioccolato "excellence"****PEPITA**

muffins alle pere e cioccolato

IRCA MUFFIN	g 1.000
Acqua	g 400
Olio vegetale	g 300
FRUTTIDOR PERA	g 200
PEPITA DI CIOCCOLATO 1100	g 100

Miscelare tutti gli ingredienti, ad esclusione di FRUTTIDOR PERA e PEPITA DI CIOCCOLATO 1100, in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti. Incorporare delicatamente alla pasta pronta FRUTTIDOR PERA e PEPITA DI CIOCCOLATO. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 3/4 e quindi cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

I muffins possono essere conservati in contenitori ermetici anche per diversi giorni; se congelati per oltre un mese. È inoltre possibile congelare i muffins prima della loro cottura. In questo caso procedere in seguito direttamente alla cottura, senza scongelarli.