

Muffins Sacher



Dificultad * * * * *

 Productos

- Sacher Supreme
- Cacao en polvo 22/24
- Azúcar Invertido
- Choco Chips 7
- Moorea Frambuesa y Albaricoque

 Utensilios

- Espátula
- Batidora
- Microondas
- Bol plástico

MUFFIN DE CHOCOLATE

	Ingredientes	Elaboración
550 g.	Huevo	Mezclar la leche con los huevos, el azúcar, el azúcar invertido , la vainilla y la sal. Incorporar la harina mezclada con el impulsor , el bicarbonato y el cacao en polvo . Una vez bien mezclado, añadir el aceite de girasol y los Choco Chips 7 . Trabajar los ingredientes a temperatura ambiente. Llenar moldes y hornear. Horno: 170°C-180°C. Tiempo: Dependerá de la medida del muffin.
760 g.	Azúcar	
240 g.	Azúcar Invertido	
625 g.	Leche	
935 g.	Aceite Girasol	
940 g.	Harina W360	
310 g.	Cacao en polvo 22/24	
18 g.	Impulsor Norte	
18 g.	Bicarbonato Sódico	
c/s g.	Vainilla y sal	
750 g.	Choco Chips 7	

Montaje y acabado

Una vez fríos, inyectar **MOOREA FRAMBUESA** o **MOOREA ALBARICOQUE**, bañar con **SACHER SUPREME** y decorar al gusto.