

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.