

# MUFFINKI MAŁEGO PODRÓŻNIKA



Receptura podstawowa: 30 szt.

## Masa muffinkowa

1000 g **sandquick**  
450 g olej roślinny  
450 g jaja  
5 g Aromat **Combani**

} Mieszać na wysokich obrotach, różgą przez 3 minuty

100 g **Schokobella ciemna**

## Krem do dekoracji

200 g **Bianka soft**  
100 g woda, zimna  
200 g margaryna/ masło  
100 g **Schokobella biała**

} Ubijać na szybkich obrotach, gęstą różgą przez 5 minut

## Dekoracja

300 g różne słodkości (cukierki, żelki, lentyłki)

## Przygotowanie

- Z masy muffinkowej odłożyć 750 g masy i wymieszać z Schokobellą ciemną.
- Jasną masą muffinkową napełnić foremki muffinkowe.
- Dopełnić foremki muffinkowe ciemną masą muffinkową i delikatnie zamieszać widelcem tworząc marmurek.
- Temperatura pieczenia 190 °C.
- Czas pieczenia około 30-35 minut.
- Pozostawić do wystudzenia.
- Muffinki udekorować jak na zdjęciu, szprycując krem okrągłą tutką (8 mm) oraz słodyczami.



# MUFFINKI KSIĘŻNICZKI

Receptura podstawowa: 30 szt.

## Masa muffinkowa

1000 g **sandquick**  
450 g olej roślinny  
450 g jaja  
5 g Aromat **Combani**

} Mieszać na szybkich obrotach, różgą przez 3 minuty

## Krem do dekoracji

400 g **Bianka soft**  
200 g woda, zimna  
400 g margaryna/ masło  
100 g **Pasta deserowa malinowa**

} Ubijać na szybkich obrotach, gęstą różgą przez 5 minut

## Dekoracja

50 g perełki cukrowe

## Przygotowanie

- Masą muffinkową napełnić foremki muffinkowe.
- Temperatura pieczenia 190 °C.
- Czas pieczenia około 30-35 minut.
- Pozostawić do wystudzenia.
- Muffinki udekorować jak na zdjęciu szprycując krem karbowaną tutką oraz posypując perełkami cukrowymi.



MARTIN BRAUN · GRUPPE

[www.martinbraun.pl](http://www.martinbraun.pl)

