



KOKOSMUFFINS

QimiQ AVANTAGES

- Besonders lockerer und saftiger Teig
- Weniger Eier und Butter erforderlich
- Leichter Genuss mit weniger Cholesterin



INGRÉDIENTS POUR 14 PIÈCES

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Beurre
200 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
3	Jaune(s) d'œuf
100 g	Noix de coco râpée
250 g	Farine de blé T40
0.5 paquet	Levure chimique
3	Blanc(s) d'œuf

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker in der Mixfix 3,5 L verrühren. Eigelb langsam dazugeben und gemeinsam ca. 5 Minuten sehr schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic löffelweise einrühren. Kokosflocken dazumischen.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Kunststoff-Schneebeesen unter die Muffin-Masse mischen.
5. Aus dem Eiweiß einen Eischnee zubereiten und vorsichtig unter den Teig heben.
6. Den Teig mit Hilfe des großen Dressiersets in 2 Easyplus Muffinsräder einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.