



# KAKAOMUFFINS



## QimiQ VANTAGGI

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 24

<b>250 g</b>	QimiQ Classic,
<b>100 g</b>	Burro,
<b>200 g</b>	Zucchero
<b>1</b>	Zucchero vanigliato
<b>3</b>	Tuorlo d'uovo
<b>300 g</b>	Farina, griffig
<b>0.5</b>	Livieto
<b>2</b>	Cacao in polvere
<b>2</b>	Cioccolato al latte,
<b>3</b>	Bianco dell'uovo

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eidotter langsam dazugeben und gemeinsam ca. 5 Minuten sehr schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit der Buttermasse vermischen.
4. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und geriebener Schokolade vermengen und in die Masse einrühren.
5. Aus dem Eiklar einen Eischnee zubereiten und vorsichtig unterheben.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.