



KOKOSMUFFINS

QimiQ VANTAGGI

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



INGREDIENTI PER 14

250 g	QimiQ Classic,
100 g	Burro
200 g	Zucchero
1	Zucchero vanigliato
3	Tuorlo d'uovo
100 g	Fondente di cocco
250 g	Farina di grano tenero tipo 00
0.5	Livieto
3	Bianco dell'uovo

PREPARAZIONE

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-Schneebeisen 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.