



## Préparation: Muffins

Préchauffer le four à 180°C (four à convection 160°C). Pour 12 muffins, mettez 500 g du mélange, 200 g (220 ml) d'huile végétale (comme l'huile d'arachide) et 200 ml d'eau dans un bol et mélangez à basse vitesse pendant 5 minutes pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez une garniture de votre choix, comme du chocolat stable à cuire, des bleuets, des bananes ou des noix. Tapisser un moule à muffins de 12 moules en papier et remplir les moules de pâte juste en dessous du bord. Cuire les muffins au four préchauffé pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

## Zubereitung: Muffins

Den Backofen auf 180°C vorheizen (Heißluftofen 160°C). Für 12 Muffins 500 g der Mischung, 200 g (220 ml) Pflanzenöl (wie Erdnussöl) und 200 ml Wasser in eine Schüssel geben und bei niedriger Geschwindigkeit 5 Minuten lang zu einem glatten Teig mischen. Fügen Sie eine Füllung Ihrer Wahl hinzu, z. B. stabile Schokolade, Blaubeeren, Bananen oder Nüsse. Eine Muffinform mit 12 Papierbackbechern auslegen und die Tassen bis knapp unter den Rand mit Teig füllen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

## Preparación: Muffins

Precalentar el horno a 180°C (horno de convección 160°C). Para 12 Cupcakes, ponga 500 g de la mezcla, 200 g (220 ml) de aceite vegetal (como el aceite de cacahuete) y 200 ml de agua en un bol y mezcle a velocidad baja durante 5 minutos hasta obtener una masa suave. Añada un relleno de su elección, como chocolate para hornear, arándanos, plátano o nueces. Forre un molde para Cupcakes con 12 moldes de papel para hornear y llene los moldes con la masa hasta justo por debajo del borde. Hornee los Cupcakes en el horno precalentado durante aproximadamente 25 minutos hasta que estén doradas.

## Preparazione: Muffins

Preriscaldare il forno a 180°C (forno ventilato 160°C). Per 12 muffin, mettere 500 g di composto, 200 g (220 ml) di olio vegetale (come l'olio di arachidi) e 200 ml di acqua in una ciotola e mescolare a bassa velocità per 5 minuti fino ad ottenere una pastella omogenea. Aggiungi un ripieno a tua scelta, come cioccolato da forno, mirtilli, banana o noci. Foderare una teglia da muffin con 12 pirottini di carta e riempire i pirottini con la pastella appena sotto il bordo. Cuocere i muffin nel forno preriscaldato per circa 25 minuti finché non saranno dorati.

SKU: F10515 (1 kg)

