

Вкусы лета

backaldrin®

Вишневый

Маффин

Кекс



Масса:
0,225 кг Пшеничная мука
0,225 кг Сахар
0,050 кг **БакМикс**
Вишневый
0,150 кг Яйцо
0,150 кг Вода
0,150 кг Маргарин

Масса:
0,225 кг Пшеничная мука
0,225 кг Сахар
0,050 кг **БакМикс**
Вишневый
0,275 кг Яйцо
0,200 кг Маргарин

0,950 кг Всего массы

0,975 кг Всего массы

Время замеса: 3 - 5 минут (не взбивать)
Порция: 80-100 гр (по формочке)
Температура печи: 180-190 °С
Время выпечки: прим. 20-25 минут

3 - 5 минут (не взбивать)
350-500 гр
180-190 °С
40 – 50 минут

Способ приготовления:

Вышеуказанные компоненты перемешивать (не взбивать) 3 – 5 минут.

Массу распределить по формам.

Выпекать при средней температуре и открытым шибером.

Для идеального разрыва «шапочки» маффина или кекса сделать крестообразный или продольный надрез.