

Маффин с начинкой

Изи маффин
Дели творожный сыр



Тесто (50 г):

Изи маффин	70 г
Мука пшеничная	220 г
Сахарный песок	210 г
Яйцо	180 г
Вода	60 г
Растительное масло	170 г

Приготовление теста:

В дежу миксера внести сначала все жидкие ингредиенты, затем сухие и месить на медленной скорости 6-8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170-180 градусов в зависимости от массы заготовки и конструкции печи.

Начинка (8 г):

Дели творожный сыр	500 г
--------------------	-------

Приготовление :

Начинка готова к употреблению, перемешать.

Приготовление : бисквитное тесто отсадить в термостабильную капсулу , в середину дозировать начинку. Выпекать при температуре 170-180 градусов в зависимости от массы заготовки и конструкции печи.