

Морковный маффин на Изи Маффин

Изи Маффин
Айсинг белая
Бейкин супер



Выпечной п/ф:

Изи Маффин	70 г
Мука пшеничная в/с	220 г
Сахар - песок	210 г
Яйцо куриное	180 г
Масло растительное	170 г
Вода	90 г
Морковь свежая (тертая)	170 г
Бейкин Супер	3 г
Фундук обжаренный (измельченный)	50 г

Приготовление п/ф:

Смешать все ингредиенты, кроме фундука и моркови, в миксере лопаткой на средней скорости до однородной консистенции в течение 4 – 6 мин. В конце замеса добавить орехи и свежую морковь

В капсулы необходимого размера отсадить тестовые заготовки массой от 60 до 100 г (в зависимости от формы капсул), выпечь при температуре 180° в течение 30-40 мин. Остывшие маффины покрыть помадкой Айсинг белая