

## Маффин "Сметанный"

### Рецептура маффина, кг:

	кг
Мука пшеничная в/с	0.229
Смесь «Монтемикс 45/01»	0.106
Сахар белый	0.221
Яйцо куриное	0.168
Масло растительное	0.168
Вода	0.088
Сметана жирн. 15%	0.176
Итого сырья:	1.156
Потери, %	14
Выход:	1.000



### Приготовление:

Все сырье, по рецептуре, перемешать на средней скорости миксера, в течение 5 мин, до однородной массы. Отсадить, с помощью кондитерского мешка, в формы для выпечки. Выпекать в течение 25 - 40 мин, при 170 -180° С, в зависимости от массы изделия и конструктивных особенностей печи.