Маффин гастрономический

Изи Вивакейк	

<u>Тесто:</u> Изи Вивакейк 50 г Яйцо 122 г Мука пшеничная п/в 108 г Молочная сыворотка сухая 20 г Растительное масло 80 г Вода 122 г **<u>Наполнение:</u>** Куриная грудка отварная 60 г Сыр (Дор Блю) 40 г **<u>Декор:</u>** Розовый перец горошек 5г	**<u>Приготовление тесто:</u>** Все сырье для теста загрузить в дежу миксера и перемешать на средней скорости 6 мин лопаткой до получения однородной массы. **<u>Приготовление начинки:</u>** Грудку и сыр нарезать кубиками со стороной 0,5 см. Перемешать с тестом 1 мин на медленной скорости до равномерного распределения. **<u>Приготовление маффина:</u>** 1. Отсадить в формы по 100 г (или необходимой массы). 2. В качестве декора можно использовать розовый перец горошком. 3. Выпекать при температуре 175-185°C 45 мин (или иное время от массы изделия). 4. Охладить.