

## Muffin

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Préparations desserts

**Réf.** : 20PR20

### Préparation déshydratée pour muffin

#### Ingrédients :

Sucre, farine de froment (**blé**), amidon de froment (**blé**), amidon modifié, poudre à lever : E450 E500, sel, émulsifiant : E472b E472a, arômes, poudre **ddait** écrémé, colorant : E160a, E101.

**Suggestion** : En dessert ou au goûter

**Mode d'emploi** : Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 1 minute en vitesse rapide, puis 3 minutes en vitesse rapide. Remplir un moule ou des caissettes pour des gâteaux individuels. Température de cuisson : 180°C - Temps de cuisson : 30 minutes.

**Conservation** : DDM : 9 mois dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

**Dosage** : 1000g de préparation pour 300g d'ufs, 300g d'eau et 300g d'huile.

**Conditionnement** : Sachet de 1 Kg. Carton de 12 sachets.

#### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	368 kcal 1539 kJ
Matières grasses	0,7 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	85,2 g
dont sucres	40 g
Protéines	3,1 g
Sel	1,524 g

#### Autres parfums :

