



VEGANSK GULERODSMUFFIN MED JULESMAG

52 stk. á ca. 80 g



MUFFINS:

2.000 g	CREDI® Cake Vegan
400 g	Vegetabilisk olie
900 g	Vand
400 g	Revet gulerod
8 g	Stødt kanel
4 g	Stødt kardemomme
2 g	Stødt ingefær
1 g	Stødt nellike

FREMGANGSMÅDE:

Rør alle ingredienser med spartel ved medium hastighed i 5 min.
Dosér 70 g dej i brun tulipanform.
Bag ved 180 °C i 24-26 min. Giv evt. 1 sek. damp ved indsætning.

HVID GLASUR:

800 g	Fondant pulver
60 g	Vand

FREMGANGSMÅDE

Rør ingredienserne sammen med spartel.
Varm let op inden brug.

ØVRIGE INGREDIENSER:

40 g	Hakkede pistacienødder
52 stk.	Sukkerfrosede tranebær (vegansk) eller friske granatæblekerner (156 stk.)

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Glasér de afkølede muffins med 10 g hvid glasur.
Drys med pistacienødder og ét sukkerfrosket bær (Vegansk) eller friske granatæblekerner.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.