

Chocolate muffins

INGREDIENTS

1 kg	CHOCO LUX ALFAPRO	400 g	OIL
400 g	EGG MASS	50-100	WATER
50 g	CHOCOLATE TEARS FOR BAKING	250 g	ROASTED BLACKCURRANT ALFAPRO
50 g	PREMIUM CHOCOLATE GLAZING ALFAPRO	30 psc.	TULIP PAPILLOTS



A METHOD OF PREPARING

1 Mix Choco Lux, oil, egg mass and water (flat mixer) at medium speed for about 4 minutes.

3 Put a little bit of roasted blackcurrant on the cake, and with it we apply another portion of about 30 g of the cake. Sprinkle the whole with chocolate tears.

5 After cooling, decorate with melted chocolate.

2 We put tulip papillots into muffin molds, and then we sprinkle into them about 30 g of dough.

4 Bake at about 190o C for 25 minutes.

Bon appétit!



Przedsiębiorstwo Savpol

Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7

T.: **+48 (32) 400 04 00**

e-mail: **savpol@savpol.pl**



Smacznego

 **Przedsiębiorstwo Savpol**
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

