



# MUFFIN

your  surprise



### Aggiungere:

160 g di burro  
2 uova  
40 ml di latte



### Metodo di preparazione

- Mescolare insieme il burro, il latte e le uova
- Aggiungere il contenuto della bottiglia e mescolare al massimo per 5 minuti
- Ungere gli stampini da muffin e riempirli per metà con la pastella
- Cuocere per 30-50 minuti in forno preriscaldato (ventilato 150 ° C, statico 160 ° C, gas 3-4).

### Ingredienti

Preparato per muffin: farina di **frumento**, agenti lievitanti E450, E500, sale, addensante (gomma xanthan), aromi, zucchero di canna (zucchero semolato, sciroppo di zucchero invertito, colorante caramello E150a), pezzi di cioccolato bianco al 12% (zucchero, **latte** in polvere, **cacao** in polvere, lecitina di **soia**), aroma di vaniglia, gocce di cioccolato fondente 6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante, lecitina di soia)

Contiene **glutine, lattosio, mais e segale**. Può contenere tracce di altri allergeni.

### Valori nutrizionali per 100 g di prodotto finito

438 kcal (1827 kJ), di cui 29,2 g di grassi. 17,3 grassi saturi, 39,0 g di carboidrati di cui 32,5 g di zuccheri, 4,4 g di proteine, 0,4 g di fibre alimentari, 0,2 g di sale.

### Peso netto

400 grammi

Conservare in luogo asciutto e consumare preferibilmente entro:  
vedi la data sull'adesivo