



# MUFFIN

your  surprise



### Necesitas:

- 160 gramos de mantequilla
- 2 huevos
- 40 ml de leche



### Instrucciones:

- Mezcla la mantequilla, leche y huevos hasta obtener una mezcla compacta.
- Añade el contenido de la botella a la mezcla anterior y mezcla a la velocidad máxima de tu batidora por 5 minutos.
- Engrasar un molde o bandeja para muffins y poner la mezcla en cada cápsula tomando en cuenta que la masa subirá. Es aconsejable llenar hasta la mitad.
- Hornear en un horno pre calentado a 150°C ventilador, 160°C eléctrico o 3-4 gas de 30 a 50 minutos.

### Ingredientes

Mezcla para muffins (**harina de trigo**, gasificantes E450, E500, sal, agentes espesantes (goma xantana), saborizantes), azúcar de grano fino (azúcar granulada, jarabe de azúcar invertido, colorante de caramelo (E150a), 12% trozos de chocolate blanco (azúcar, **leche** en polvo, cacao en polvo, lecitina de **soya**, saborizante de vainilla), 6% nibs de chocolate negro (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, dextrosa, emulsificante, lecitina de **soya**). Contiene **gluten, lactosa, maíz y centeno**. Puede contener rastros de otros alérgenos.

### Valor nutricional por cada 100 gramos o producto final:

438 kcal (1827 kJ), 29,2 gr de grasa, de las cuales 17,3 grasas saturadas, 39,0 gr de carbohidratos, de los cuales 32,5 gr de azúcares, 4,4 gr de proteína, 0,4 g fibra, 0,2 gr de sal.

### Peso neto:

400 gramos E

Almacenar en un lugar seco. Preferiblemente consumir antes de: ver etiqueta.