



MUFFIN

your  surprise



Precisa:

- 160 gramas de manteiga
- 2 ovos
- 40 ml de leite



Instruções

- Misture a manteiga, o leite e os ovos até obter uma mistura compacta.
- Adicione o conteúdo do frasco à mistura anterior e bata na velocidade máxima do seu mexer por 5 minutos.
- Unte uma forma ou tabuleiro de muffin e coloque a mistura em cada espaço da sua forma, tendo em atenção que a massa vai crescer. É aconselhável preencher até a metade.
- Coloque o seu molde num forno pré-aquecido a 150 °C (para forno ventilado), 160° C (para forno elétrico) ou 3-4 (para forno a gás), por um tempo de 30 a 50 minutos.

Ingredientes

Mistura de muffin (farinha de **trigo**, agentes fermentadores E450, E500, sal, agentes espessantes (goma xantana), aromatizantes, açúcar de grãos finos (açúcar granulado, xarope de açúcar, corante caramelo (E150a)), contém 12% de gotas de chocolate branco (açúcar, **leite** pó, **cacau** em pó, lecitina de **soja**, aroma de baunilha), 6% de nibs de chocolate amargo (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, dextrose, emulsificante, lecitina de soja). Contém **glúten**, **lactose**, **milho** e **centeio**. Pode conter partículas de outros alérgenos.

Valor nutricional por cada 100 gramas ou produto final:

438 kcal (1827 kJ). 29,2 g de gordura, das quais 17,3 g de gordura saturada. 39,0 g de carboidratos, dos quais 32,5 g de açúcares. 4,4 g de proteína. 0,4 g de fibra. 0,2 g de sal.

Peso líquido:

400 gramas E

Guarde em local seco. Consumir de preferência antes: ver rótulo.