Дополнительно к миксу вам понадобятся следующие продукты питания:

50 мл молока
30г очень мягкого сливочного масла
1 крупное яйцо
2 формочки для маффинов с глубокой начинкой или 4-6 формочек для кексов.

Способ приготовления

• Разогрейте духовку до 180°С (конвекция) / обычную до 190°С, газ 5.
• Добавьте все ингредиенты в миску и перемешивайте, пока не получится однородное тесто.
• Ложкой выкладывайте смесь в форму, пока она не заполнится на 3/4.
• Выпекайте 18 -20 минут.
Достаньте из духовки, остудите и наслаждайтесь!

Приятного аппетита!

Бамбинго

БУТЫЛКА БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

Маффин «Печенье и крем»

По любому вопросу сканируй QR-Kog.

Состав: мука пшеничная, сахар тростниковый, печенье шоколадное (мука пшеничная общего назначения, сахар, какао-порошок, крахмал кукурузный, жир кондитерский, глюкоза, сыворотка сухая молочная, сливки сухие, соль, разрыхлители - гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония, ароматизаторы - пломбир, ванилин, антиокислитель - аскорбиновая кислота), белый шоколад (сахар, какао-масло, цельное сухое МОЛОКО, СЫВОРОТКА молочная), разрыхлитель

КЖБУ на 100 г блюда:
Содержание белка: 6,5 г; жира: 7,2 г; углеводы: 71,2 г; энергия: 398,9 ккал.

Сроки хранения: хранить 12 месяцев при температуре 10-25 °С, вне доступа прямого попадания солнечного света.

Вес нетто: 165г, Брутто: 340г.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна.
www.бамбинго.shop

2042656471054