

OMENA-MURU

Pohja:

56359 / Murotaikinapohja RP 8 cm
93790810 / Muffins-mix LF **1000 g**
3200050 / Rapsiöljy **200 g**
Vesi **200 g**
F00039 Inkivääri jauhettu **18 g**

Täyte:

14542 / Vaniljakreemi valmis LF
3701 / Omenapalatäyte

Kauramuru:

Voi **200 g**
1200049 / Kaurahiutale **150 g**
4200008 / K-kidesokeri **160 g**

Seikoitusaika **2+2 min**
Paistolämpö **180 °C**
Paistoaika **9-11 min**

Leivontaohje:

Punnitse muffins-mix, öljy, vesi ja jauhettu inkivääri pataan ja sekoita sileä massa. Annostele massa murepohjavuokiin. Pursota muffinsmassan päälle hieman vaniljakreemiä ja omenapalatäytettä. Ripottele keskenään sekoitettu kauramuru päälle ja paista. Viimeistelemään koristokeskerilla.



CONDITE