



MUFFIN CHUỐI SOCOLA CARAMEN

NGUYÊN LIỆU

- Bột Trộn Bánh Chocolate Muffin 1000g
- Bột nở 12g
- Trứng 520g
- Dầu 280g
- Socola Compound Đen 120g
- Bột quế 4g
- Chuối 600g
- Sữa chua 100g
- Vanilla 8g

NGUYÊN LIỆU

- Cho trứng, dầu, Bột Muffin, bột nở vào thố, trộn bằng mái chèo với tốc độ chậm, sau đó chuyển qua tốc độ trung bình đánh khoảng 3 phút
- Chuối giã nhuyễn, thêm sữa chua, bột quế, vanilla, trộn đều
- Cho hỗn hợp chuối vào hỗn hợp bột Muffin, trộn khoảng 1 phút đến khi hỗn hợp đồng nhất
- Thái nhỏ socola compound đen, cho vào hỗn hợp trộn đều
- Đổ hỗn hợp vào 1/2 khuôn
- Nướng bánh ở nhiệt độ 200/180 độ C trong 8 phút, sau đó giảm về 180/160 độ C trong 13 phút đến khi bánh chín
- Thành phẩm được 12 chiếc (khuôn đáy 4.5cm x miệng 6.5cm x cao 4.5cm)

