



## MUFFINS AUX PÉPITES FUDGE CARAMEL

Pour une dizaine de muffins

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Blanchir un œuf avec du sucre et les graines d'une gousse de vanille. Puis ajouter du lait et du beurre fondu.
- Ajouter un mélange de farine, levure chimique et sel sans trop travailler la pâte. Puis rajouter les pépites fudge et mélanger délicatement.
- Verser la pâte dans des moules à muffins, enfourner 20-25min.

CIP : 901613863  
PCB : X6  
EAN : 327 592 305 137 9

POIDS : 550g  
DLUO : 18 mois



# Fudge Caramel

Retrouver des pépites généreuses au bon goût de caramel qui apporteront texture et douceur à vos desserts.



### Texture

Bonne tenue en cuisson :  
caramélisées l'extérieur et  
légèrement fondantes à l'intérieur.



### Multi-usage

En topping et/ou en inclusion.



### Arôme naturel

Sans colorants artificiels  
ni conservateurs.

## CONSEILS D'UTILISATION

- À incorporer dans vos préparations pour cookies, muffins, brownie.
- À parsemer sur vos Panna cotta et Crèmes glacées.