



# Suklaamuffinssi appelsiiniporkkanalla

## AINEKSET

24 kpl, ø 6 cm, n. 120 g/kpl  
500 g Appelsiinimurotaikina  
1 875 g Suklaamuffinssimassa  
500 g Suklaastreusseli

### Appelsiinimurotaikina

330 g Kakkupohja-Mix  
130 g Margariini tai voi  
35 g Kananmuna (munamassa)  
20 g Pasta Appelsiini  
4 g Colorgel oranssi

### Suklaamuffinssimassa

1 000 g Kakkupohja-Mix Suklaa  
350 g Kananmuna (munamassa)  
225 g Vesi  
300 g Rypsiöljy

### Suklaastreusseli

420 g Kakkupohja-Mix Suklaa  
80 g Meijerivoi

## TYÖOHJEET

### Appelsiinimurotaikina

Sekoita kaikki aineet yhteen noin 2-3 min.

### Suklaamuffinssimassa

Sekoita kaikki aineet lapavatkaimella: 1 min hitaalla- ja 3 min keskinopeudella.

### Suklaastreusseli

Sekoita kaikki aineet streusseliksi (noin 2 min).

### Kokoaminen

1. Pursota suklaamuffinssimassa vuokiin ja ripottele päälle suklaastreusseli.
2. Jaa appelsiinimurotaikina 15 g paloihin ja muotoile porkkanan malliseksi.
3. Upota porkkanat muffinssimassaan niin, että 3-4 mm jää näkyviin.
4. Paista noin 190 °C noin 25 min.
5. Koristele jollakin vihreällä.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950395	Kakkupohja-Mix	12,5 kg
930310	Meijerivoi, laktoositon	20 x 500 g
902015	Leipurin Long Life, munamassa	3 x 5 kg
950497	Pasta Appelsiini	1 kg
T023133	Colorgel oranssi, vesiliukoinen	100 g
950406	Kakkupohja-Mix Suklaa	25 kg
970081	Leipurin Rypsiöljy	10 l