

# MUFFIN VANILLE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i>	21	4,2
Eau (pour hydrater la poudre)	110	22,0
Sucre	114	22,8
Farine T45	155	31,0
Levure chimique	10	2,0
Poudre d'amande	20	4,0
Extrait de vanille liquide	6	1,1
Sel	2	0,4
Huile de tournesol	62	12,4
<b>Total</b>	<b>500</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté et le sucre.
- A part, mélanger la farine, la levure chimique, la poudre d'amande, l'extrait de vanille et le sel.
- Mélanger les deux mélanges puis ajouter l'huile
- Verser l'appareil dans un moule à muffin.
- Cuire à 170°C pendant 60 minutes.



## CONSEILS

- Utilisation d'extrait de vanille/poudre ou gousse possible