

SUVEKÕRVITSA MUFFIN (PLAADIKOOK)

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
550	gr	Nisu püülijahu	1,20	
550	gr	Nisu täisterajahu	1,20	
1	kg	suhkur	1,10	
9	tk	muna	15	
300	gr	Päevalilleseemned	2,70	
450	gr	suvekõrvits	1,00	
30	gr	küpsetussooda		
20	gr	vaniljeekstrakt		
30	gr	küpsetuspulber	7,00	
20	gr	kaneel	10,00	
20	gr	vürts	10,00	
2	dl	õli		
66	gr	või		

Üldkogus– 48 muffinit

Valmistamisjuhend

1. Soojenda ahi 180Cni. Määri muffinipann võiga, või kasuta muffinipabereid.. Riivi suvekõrvits koos koorega. Kui suvekõrvitsal on suuremad seemned, siis neid tuleks eemalda lusikaga kraapides.
2. Vahusta või, õli ja suhkur käsitsi või kasutades köögikombaini. Lisa munad ja maitseained, sega kokku.
3. Sega kokku kõik kuivained.
4. Sega kuivained kokku ülejäänud ainetega ning lisa riivitud suvekõrvits. Sega kuni komponendid on segunenud.
5. Jaota segu muffinipannile ja pane ahju.
6. Küpseta 180C 25 minutit.
7. Võta ahjust välja ja jahuta toatemperatuurini.

Muffinpanni asemel, võib kasutada küpsetamiseks leivavormi. Sel juhul tuleb umbes 15 minutit kauem küpsetada.

Säilitustingimused ja aeg – toatemperatuuril, 3 päeva

Hinna kalkulatsioon

ühe muffini hind

Tooraine		
Taara		
Etikett		
töötasu		
Muud kulud		

Kilo hind -

Kommentaariid (nõudlus, turustamise sihtgrupp, tooraine kadu kasutamisevõimalused, miinimum maht):

Tehnoloogiline skeem: muffin (plaadi kook)



