



MUFFIN MARCHEW Z KARDAMONEM

Marchewkowa muffinka na brązowym cukrze i maślanie, z cynamonem i kardamonem, kremem mascarpone i praliną z pestek dyni.

CENA BRUTTO

12,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

24H

PRZYDATNOŚĆ

24H

PORCJA

1 szt.

O produkcji

Ciasto marchewkowe, jakie lubimy najbardziej: wilgotne od maślanki i świeżej marchwi, rozgrzane cynamonem i kardamonem. Na górze krem na mascarpone, posypka z kardamonem i chrupiąca pralina z pestek dyni - drobiazg, który zmienia klasyka w deser. Najlepsza do cappuccino.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Kolumbia lub Peru
Palenie średnie

PODAWAJ Z

Cappuccino i kawy mleczne

Korzenna słodycz do kremowej pianki

SKŁAD

Ser mascarpone, mąka pszenna, świeża marchew, śmietanka 36%, cukier trzcinowy, olej rzepakowy, jaja, maślanka, orzechy pekan w karmelu, cukier, cynamon, kardamon, soda oczyszczona, proszek do pieczenia, sól.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja, orzechy (pekan)

Może zawierać: sezam, soja.