



# EASY PREPARATION INSTRUCTIONS

## Pillsbury™ Whole Grain Muffin Top Place & Bake™ Batter



1. PLACE frozen muffin dough evenly spaced on a parchment-lined baking sheet.



Single flavor muffin tops work best on a baking sheet as bake times vary within time range by flavor.



Tip: For easier removal of baked muffin tops, spray parchment paper with pan release before placing on baking sheet.

2. BAKE times will vary by oven type and quantity of product in oven. Muffin tops are done when center springs back when lightly touched.

### BAKING INSTRUCTIONS

	Panning	Convection* 300° F	Conventional 350° F
Pillsbury™ K12 Whole Grain Muffin Top Blueberry Place & Bake™ Batter 2.1 oz 100-94562-11113-4	FULL SHEET <b>3x5</b> 15 MUFFIN TOPS	17-21 min	20-24 min
Pillsbury™ K12 Whole Grain Muffin Top Chocolate Chip Place & Bake™ Batter 2.1 oz 100-94562-11114-1			

\*Rotate Pan halfway through bake time.

Tip: Bake times vary within time range by flavor so best to bake single flavors on a baking sheet.

3. SERVE warm or cooled. Can be packaged for easy grab and go.



### Chef Monica's Corner

#### Monster-Sized Muffin Tops

Use this easy recipe to deliver 2 ounce equivalent grain muffins

1. Stack 2 frozen muffin top batter pieces together; place on parchment-lined sheet pan in 3x4 pattern.
2. Bake as directed below and allow to cool before serving



BAKE	TEMP	TIME
CONVECTION OVEN*	300°F	34-38 MINUTES
CONVENTIONAL OVEN	350°F	37-41 MINUTES

\*Rotate pan halfway through bake time.



For nutrition information and more great recipes using this product visit us at [genmillscf.com](http://genmillscf.com) or scan this QR code with your smartphone camera.





# INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN FÁCILES

## Masa Place & Bake™ para muffins integrales Pillsbury™



- COLOCAR** la masa congelada para muffins en una bandeja de horno con papel para hornear y separarla uniformemente entre sí.



Los muffins de un solo sabor se cocinan mejor en una bandeja de horno, ya que los tiempos de cocción varían según el sabor.



*Consejo: Para quitar más fácilmente la parte superior de los muffins horneados, rociar el papel para hornear con un antiadherente antes de colocarlos en la bandeja de horno.*

- Los tiempos de horneado varían según el tipo de horno y la cantidad de galletas. Los muffins están cocinados si toca el centro y vuelven a su forma original.

### INSTRUCCIONES DE HORNEADO

	Bandeja de horno	Horno de convección* a 300° F	Horno convencional a 350° F
Masa Place & Bake™ de 2.1 oz para muffins integrales de arándanos Pillsbury™ K12 100-94562-11113-4	BANDEJA COMPLETA <b>3x5</b> 15 MUFFINS	17-21 min	20-24 min
Masa Place & Bake™ de 2.1 oz para muffins integrales de chips de chocolate Pillsbury™ K12 100-94562-11114-1			

\*Girar un poco la bandeja durante la cocción.

*Consejo: Los tiempos de cocción varían según el sabor, por lo que se recomienda hornear de a un solo sabor por fuente.*

- SERVIR** tibios o fríos. Pueden envolverse fácilmente para llevar.



## El rincón de la chef Mónica

### Muffins gigantes

Use esta receta para obtener muffins integrales de 2 onzas

- Apile dos piezas de masa de muffins congelada; colóquelas en una bandeja de horno con papel para hornear en un patrón de 3x4.
- Hornee como se indica a continuación y deje enfriar antes de servir



COCCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
HORNO DE CONVECCIÓN*	300° F	34-38 MINUTOS
HORNO CONVENCIONAL	350° F	37-41 MINUTOS



\*Girar un poco la bandeja durante la cocción.

Para ver la información nutricional y obtener más recetas excelentes con este producto, visite [genmillsfc.com](http://genmillsfc.com) o escanee este código QR con la cámara de su teléfono celular.

