

Muffin senza lievito e latte

Dopo aver provato tante ricette ci siamo dette, perchè non andare di fantasia? Così abbiamo sostituito il latte e il lievito ad uno dei nostri impasti più graditi dagli ospiti e il risultato è stato questo muffin soffice, leggero e altrettanto gustoso

PREPARAZIONE: 20 min.COTTURA: 20 min.TEMPO TOTALE: 40 min.

PORZIONI: 12 muffin ca.



Ingredienti:

- 3 uova
- 150 g zucchero 00

Gruppo 1:

- 125 ml succo d'arancia
- 1 mela

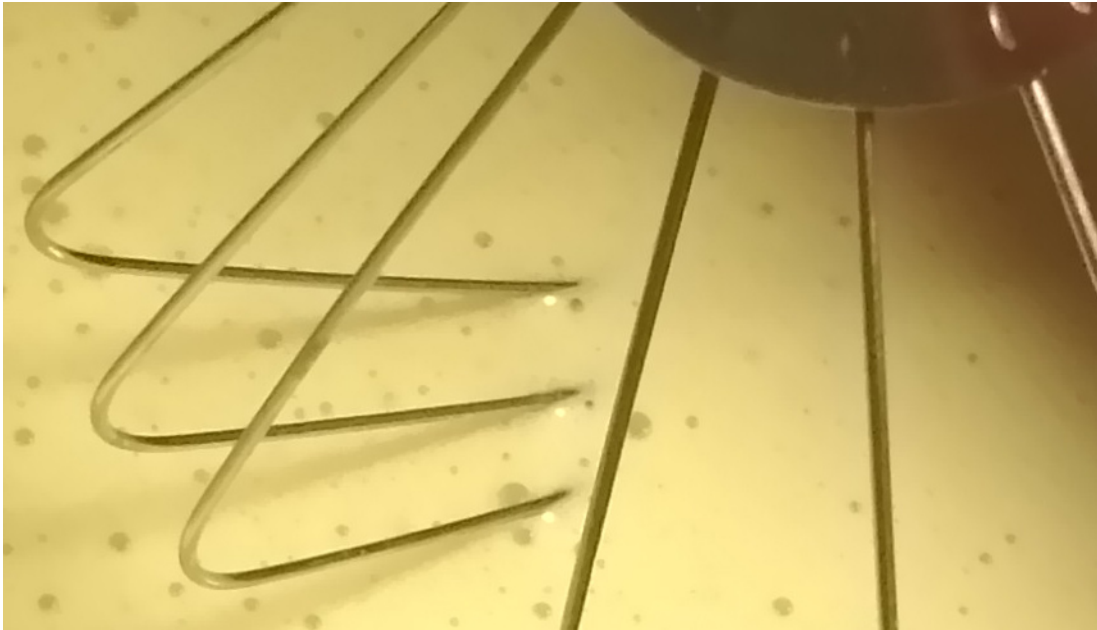
Gruppo 2:

- 25 ml olio EVO
- 175 g farina 00
- 125 g farina di mandorle
- 4 g bicarbonato di sodio
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

1

Sbattete le uova con lo zucchero per almeno 10 min., specialmente se avete deciso di usare lo zucchero di canna che è a grana grossa ci metterete un po' ad ottenere una consistenza spumosa.



2

Aggiungete il succo d'arancia e fatelo integrare per bene, poi mettete l'olio a filo.

3

A parte setacciate le farine e il bicarbonato, iniziate ad aggiungerle al composto finchè non si sarà amalgamato per bene il tutto. Nel frattempo avrete tagliato anche la mela a piccoli cubetti.



4

Versate l'impasto in piccoli pirottini per muffin riempiendo solo per un terzo, poi distribuite sopra i cubetti di mele e infornate a 165° in forno ventilato per 20min (180° se il forno è statico).