

# MUFFINS DE MIRTILO



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200°C.
2. Coloque os mirtilos numa tigela grande. Adicione 1 colher de sopa de farinha e agite delicadamente até revestir as bagas com a farinha. Reserve.
3. Coloque na taça a lâmina para amassar/triturar. Coloque a farinha, o óleo e o açúcar. Adicione o fermento em pó e o sal. Em seguida, carregue no botão Turbo durante 10-15 seg até formar migalhas.
4. Adicione o ovo, o leite e a baunilha. Amasse no programa Massa P2 durante 2 min até que esteja apenas misturado. A massa ainda deverá ficar com grumos.
5. Verta a massa sobre as bagas enfarinhadas, e envolva suavemente com a espátula para misturar.
6. Divida a massa em forminhas e leve ao forno tradicional durante 25 a 30 min a 200°C.
7. Deixe arrefecer nas forminhas durante pelo menos 5 min. Depois retire-os e deixe arrefecer sobre uma rede.

## INGREDIENTES

- 120 G DE MIRTILOS FRESCOS OU CONGELADOS
- 220 G DE FARINHA T55 + 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA
- 3 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 50 G DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 110 G DE AÇÚCAR
- 1 OVO
- 170 G DE LEITE MEIO-GORDO
- 1 COLHER DE CHÁ ESSÊNCIA DE BAUNILHA