

MUFFINS DE MAÇÃ COM SURPRESA DE NOZ



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 IOGURTE NATURAL
- 3 IOGURTES (O RECIPIENTE) DE AÇÚCAR
- 3 IOGURTES DE FARINHA
- 1 C.C DE FERMENTO QUÍMICO
- 1/2 IOGURTE DE ÓLEO
- 1/2 IOGURTE DE VINHO DO PORTO (OPCIONAL)
- 2 C.C DE CANELA
- 2 MAÇÃS RALADAS
- METADES DE NOZES

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180 ° C.
2. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar os ovos, o iogurte e o açúcar e bater na velocidade 6, 1 minuto 30. Adicionar a farinha previamente misturada com o fermento e programar Massa P3. Enquanto bate, juntar, pela tampa doseadora, o óleo, o vinho do Porto e a canela.
3. Enquanto a massa está a ser misturada, ralar as 2 maçãs. Quando acabar o programa, retirar o acessório, colocar as maçãs na massa e envolver com uma espátula.
4. Colocar a massa nas formas de muffin (até 2/3) e colocar uma metade noz em cada muffin.
5. Cozer no forno 15 a 20 minutos. Deixar arrefecer e servir.