

# MUFFINS ALFARROBA



## CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180° C;  
\_\_\_\_\_
2. Juntar líquidos no fundo da taça;  
\_\_\_\_\_
3. Adicionar sólidos por cima;  
\_\_\_\_\_
4. Bater com acessório triturador/amassador 1 minuto na velocidade 5 (ou até notar que a mistura se encontra homogénea)  
\_\_\_\_\_
5. Distribuir o preparado em formas de queques.  
\_\_\_\_\_
6. Levar ao forno 10 a 15 min. Não deixe secar muito. Quando carregar com o dedo deve estar fofinho. Retire logo do forno.  
\_\_\_\_\_
7. São ótimos com iogurte por cima  
\_\_\_\_\_
8. Fica ótimo com iogurte por cima a acompanhar  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE ALFARROBA,
- 2,5 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 ( OU 1 E MEIO) CHÁVENAS DE AÇÚCAR (PREFERÊNCIA MASCAVADO)
- 1 COLHER SOPA DE FERMENTO (É MESMO SOPA)
- 2,5 CHÁVENAS DE LEITE (USEI AVEIA MAS DÁ DE VACA)
- 1/2 DE ÓLEO (USEI AZEITE, PODE SER ÓLEO CÔCO)