

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)