

MUFFINS DE ALFARROBA



CONFEÇÃO

1. CONFECCÃO:

2. 1. Pré aquecer o forno a 180º (com ventilação, se tiver).

3. 2. Usar o acessório batedor. Bater as claras em castelo V7/6 min e reservar.

4. 3. Na velocidade 6, bater o açúcar com manteiga 5 minutos. Juntar as natas em fio e bater mais 3-4 minutos. Adicionar as gemas. Bater mais 2 min/ V6.

5. 4. Adicionar V 4/1 min farinha de alfarroba.

6. 5. Bicarbonato de sódio juntar com 2 colheres de sumo de limão e misturar bem, deixar 1 min.

7. 5. Adicionar a farinha já misturada com o fermento e bicarbonato de sódio com sumo de limão e misturar durante 30 seg, na velocidade 4.

8. 6. Envolver, manualmente, as claras em castelo.

9. 7. Levar ao forno durante cerca de 20 min. Verifica com palito.

10. publicado por Receitas para Cuisine Companion Robote Cozinha às 20:24

INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- MEDIDA DE CHÁVENA DE 250 ML
- 2 OVOS
- 2/3 DE CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 2/3 DE CHÁVENA DE FARINHA DE ALFARROBA
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO
- 100G DE MANTEIGA
- 100 ML DE NATAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO