

# 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