

# MUFFINS DE CHOCOLATE E CRAMBERRIES



## INGREDIENTES

- 1 CHAV. DE FARINHA DE TRIGO
- 1/2 CHAV. DE FARINHA INTEGRAL
- 2/3 CHAV DE AÇUCAR AMARELO
- 1C . SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ
- 1 CHAV. DE LEITE VEGETAL SOJA/ AVEIA
- 1/3 CHAV DE ÓLEO 1 C.CAFE DE SUMO DE LIMÃO RASPA DE 1/2 LIMÃO
- 125 GR DE CRAMBERRIES
- 100 GR DE CHOCOLATE EM PEDAÇOS PEQUENOS

## CONFEÇÃO

1. 1. Misture todos os ingredintes secos na tassa com o acessorio de amassar na velociade 5, 20 segundos.
2. 2. Parte misture os ingredientes liquidos num copo.
3. 3. Programe mais 2 minutos, na velocidade e pela abertura do vapor deite lentamente a mistura dos liquidos e alguns craberries e chochoate..
4. 4. Forme as formas dos queques com forminhas de papel, e echa-as ate 2/3 da capacidade e distribuia os cramberries e cololate granulado.
6. Leve ao forno pré aquecido a 180º cerca de 15 a 20 minutos.
8. Retire do forno e deixe arrefecer .