

MUFFINS DE CENOURA E COCO



INGREDIENTES

- 260 GR DE FARINHA DE ARROZ
- 180 GR DE AÇÚCAR MORENO INTENSO
- 270 GR DE CENOURA AOS CUBOS
- 70 GR DE ÓLEO DE COCO EM PASTA (NÃO DERRETIDO)
- 3 OVOS
- PITADA DE SAL
- 10 GR DE GENGIBRE EM PÓ
- 60 GR DE COCO
- 20 GR DE FERMENTO
- PEPITAS DE CHOCOLATE PURO CRU

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina picar com a cenoura, açúcar, óleo, pitada de sal e ovos em Pulse a triturar por cerca de 3 minutos até ficar num líquido, ir abrindo a tampa e com a espátula limpar as paredes de vez em quando, depois mais 2 minutos constantes na vel 12.
2. Por fim envolver com uma vara de arames a farinha, coco ralado, gengibre e fermento.
3. Coloquei em formas de papel numa forma de silicone da tupperware e levei ao forno até cozer por cerca de 40 minutos...
5. Fonte:
https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/05/muffins-de-cenoura-e-coco_54.html