*Sobremesas*

# MUFFINS DE FRUTOS SILVESTRES

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-5 Doses

## INGREDIENTES

- 3 OVOS
- UMA CHÁVENA DE FARINHA DE ARROZ
- MEIA CHÁVENA DE FÉCULA DE BATATA
- MEIA CHÁVENA DE POLVILHO DOCE
- MEIA COLHER DE CAFÉ DE GOMA XANTANA OU CMC (OPCIONAL)
- UMA CHÁVENA DE AÇÚCAR
- UM QUARTO DE CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE SUMO DE FRUTA (FRUTOS SILVESTRES OU OUTRO A GOSTO)
- 150G DE GELEIA DE FRUTAS (FRUTOS SILVESTRES)
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO SEM GLÚTEN

## CONFEÇÃO

1. Acessório batedor. Bater as claras em castelo na velocidade 7 por 7 minutos.Reservar.
2. Colocar as gemas e o açúcar na taça e bater na velocidade 6 por 8 minutos.
3. Junte as farinhas, o sumo, o fermento e o óleo e programe velocidade 6 por 2 minutos.
4. Se necessario envolver com a espátula.
5. Depois de bem homogéneo, acrescente a geleia. Não misture muito, deixe com aspecto marmorizado.
6. Coloque nas forminhas.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180º por 20 minutos.
8. Fazer o teste do palito porque o tempo depende de forno para forno.
9. Receita adaptada de nocontemgluten.blogspot.com