

MUFFINS DE AVELÃ COM NOZES À "@MCDONALD'S"



Muffins à "@Macdonalds" de avelã com nozes

Summer ends, and Autumn comes, and he who would have it otherwise would have high tide always and a full moon every night.

InstaMag

Mulhouse

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório amassar/triturar e juntar a maizena, a avelã moída, o açúcar de cana, a água e manteiga e programar a 60 graus/Velocidade 5/ 2 min.
2. Adicione , o óleo e açúcar de baunilha e programe velocidade 5/ 1 min.
3. Junte os ovos um a um, e açúcar misture de novo à velocidade 5/ 1 min.
4. Por fim adicione a farinha e o fermento, misture e seleccionar o programa massas P3
5. Pré aqueça o forno a 180°
6. Vire a preparação num recipiente e deixe arrefecer.
7. Distribua a preparação pelas formas de muffins (ou de queques, revestidas com forminhas de papel, assim não necessita de untar), coloque miolo de nos por cima de cada muffin e leve assar 25 min a cerca de 180 ° C.
8. Nota: eu cozi na multifry opção forno, entre 15 a 20m, nível 4, fazer o teste do palito
9. Receita inspirada de:
<http://www.cuisine-companion.fr/2015/07/21/recette-muffins-au-chocolat-comme-au-mac-do-chris/>

INGREDIENTES

- 50G DE MAIZENA
- 3 COLHERES DE SOPA RASAS DE AVELÃ MOÍDA
- 100G DE AÇÚCAR DE CANA
- 225G DE ÁGUA
- 75G DE MANTEIGA
- 75G DE ÓLEO (EU USEI ÓLEO DE COCO, PREVIAMENTE DERRETIDO NO MICRO-ONDAS)
- 1 SAQUETA DE AÇÚCAR DE BAUNILHA
- 2 OVOS
- 100G DE AÇÚCAR
- 125G DE FARINHA SEM FERMENTO
- 13G DE FERMENTO
- Q.B. MIOLO DE NOZ