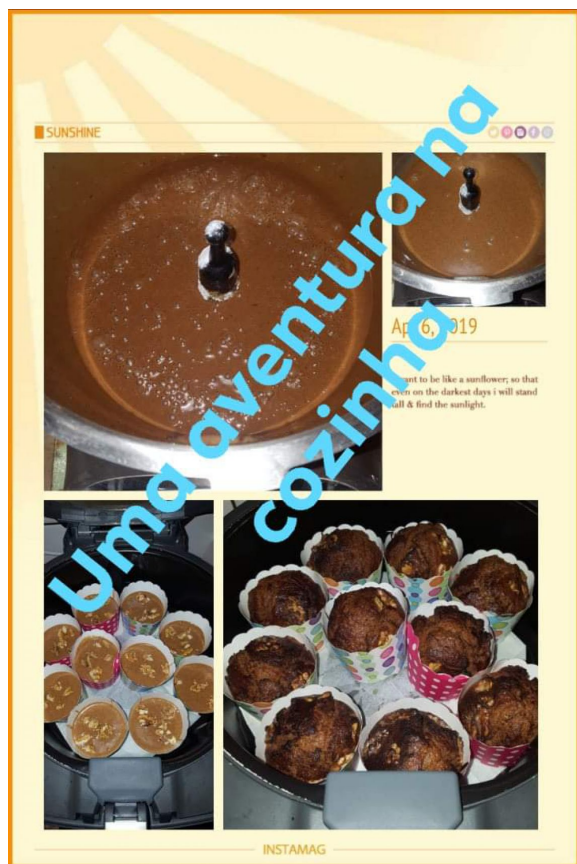


MUFFINS À "@MCDONALD'S" DE CANELA E NOZES



CONFEÇÃO

1. Nota: eu assei na multifry opção forno, nível 4, 20m
2. Colocar o acessório amassar/triturar e juntar a maizena, a canela, o açúcar de cana, a água e manteiga e programar a 60 graus/Velocidade 5/ 2 min.
3. Adicione o óleo e açúcar de baunilha e programe velocidade 5/ 1 min.
4. Junte os ovos um a um e o açúcar misture de novo à velocidade 5/ 1 min.
5. Por fim adicione a farinha e o fermento, misture e seleccionar o programa massas P3 reduzindo o tempo para 2m30s
6. Pré aqueça o forno a 180°
7. Vire a preparação num recipiente e deixe arrefecer.
8. Distribua a preparação pelas formas de muffins (ou de queques, revestidas com forminhas de papel, assim não necessita de untar).
9. Coloque miolo de noz nas formas a seu gosto.
10. Leve a assar 25 min a cerca de 180 ° C.
11. 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 DE CANELA MOÍDA
- 100G DE AÇÚCAR DE CANA OU MASCAVADO (EU USEI XYLITOL)
- 225G DE ÁGUA
- 75G DE MANTEIGA
- 75G DE ÓLEO (EU USEI ÓLEO DE COCO, PREVIAMENTE DERRETIDO)
- 1 SAQUETA DE AÇÚCAR DE BAUNILHA
- 2 OVOS
- 100G DE AÇÚCAR BRANCO (EU USEI AÇÚCAR DE COCO)
- 125G DE FARINHA SEM FERMENTO
- 13G DE FERMENTO
- Q.B. DE MIOLO DE NOZES