

MUFFINS DE MAÇÃ E AVELÃS



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).

2. Coloque a farinha, as avelãs moídas, o fermento, o açúcar, o leite, o ovo, a manteiga aos cubos, a canela e o sal na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3 durante 3 min.

3. Corte as maçãs em cubos sem descascá-las.

4. No final do programa, coloque a maçã aos cubos na taça e misture na velocidade 6 durante 45 seg.

5. Divida a preparação numa forma para 6 muffins.

6. 6. Leve ao forno e deixe cozer durante 25 min. Após a cozedura, sirva morno ou frio.

INGREDIENTES

- 200 G FARINHA
- 50 G AVELÃS MOÍDAS
- 9 G FERMENTO QUÍMICO
- 80 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 25 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 OVO
- 25 G MANTEIGA
- 1 C. DE CHÁ DE CANELA MOÍDA
- 1 PITADA DE SAL
- 180 G MAÇÃS