



MUFFIN



45 minuti



Livello 1



No



6 persone



6 persone



INGREDIENTI

- 400 gr di farina semintegrale
- 125 gr. Di malto di riso
- 90 ml olio di mais
- 1 mela grattugiata
- 100 gr di uvetta (facoltativa)
- 200 ml di succo circa di mele o benda di riso
- 100 gr di granella di nocciola (facoltativa)
- scorza di limone grattugiato
- un pizzico di sale marino integrale
- $\frac{3}{4}$ di bustina di cremor tartaro





6 persone



1

In una terrina miscelare la farina con il cremor tartaro, la vaniglia e la cannella.





6 persone



2

Aggiungere l'olio,
il malto e la
bevanda di riso.



Miscelare bene
con una frusta.



3

Grattugiare il
limone e la
mela.





4

Miscelare aggiungendo ancora un po' della bevanda di riso e poi un pizzico di sale.



5

Aggiungere l'uvetta e continuare a mescolare con la frusta e poi con una leccapiatti. Versare il composto nei pirottini.



6

Guarnire con una mandorla tostata e infornare a 180° per 25 minuti circa. Fare la prova dello stuzzicadenti e lasciare riposare per 5 minuti nel forno spento con lo sportello aperto.

