Muffin alle mele

INGREDIENTI PER 6 MUFFIN:

2 grosse Mele golden

50 gr Zucchero di canna

200 gr Farina semintegrale tipo 1

6 gr Lievito istantaneo per dolci

1 cucchiaio da minestra Cannella

30 gr Mandorle

una spolverata a piacere di Zucchero al velo

PROCEDIMENTO:

Per preparare i muffin alle mele inizia tritando le mandorle e preriscalda il forno in modalità statica a 180 gradi. Cuoci le mele in forno per 10/15 minuti. Pulisci la mela e versa la polpa in una ciotola. Mescola la polpa con gli altri ingredienti partendo dallo zucchero e aggiungi poi le polveri setacciate e le mandorle tritate. La consistenza dell’ impasto che si deve ottenere è molliccia. Versa l’impasto in 6 pirottini di carta, inforna a 180 gradi per circa 25 minuti. Per assicurarsi che siano ben cotti fare la prova dello stecchino.

COLAZIONE, SPUNTINO

DESSERT

STILE ALIMENTARE: Onnivoro vegetariano vegano lactose free

DIFFICOLTA’ DI PREPARAZIONE: FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MIN

TEMPO DI COTTURA: 40MIN

COSTO: BASSO