

MUFFINS DE ZANAHORIA Y MANZANA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

DELICIOSOS

Ingredientes para 6 personas :

- 150 GR. de ZANAHORIA RALLADA
- 150 GR. de MANZANA RALLADA
- 125 ML. de ACEITE DE OLIVA SUAVE
- 125 GR. de AZÚCAR
- 2 HUEVOS
- 140 GR. de HARINA
- 1 CUCHARADA de CANELA MOLIDA
- 1 SOBRE de LEVADURA
- 5 UNIDADES de NUECES PELADAS Y PICADAS

Preparación:

Paso 1

PRECALENTAR EL HORNO A 180° C. TAMIZAR LA HARINA CON LA LEVADURA Y LA CANELA. EN UN BOL MEZCLAMOS EL ACEITE CON EL AZÚCAR MUY BIEN. AÑADIMOS 1 HUEVO Y MEZCLAMOS HASTA INTEGRAR COMPLETAMENTE Y HACEMOS LO MISMO CON EL OTRO. VETEMOS POCO A POCO LA MEZCLA DE HARINA CON CANELA A LOS HUEVOS HASTA QUE QUEDE TODO LIGADO Y SIN GRUMOS. AÑADIMOS LA ZANAHORIA Y LA MANZANA Y MEZCLAMOS CON UNA LENGUA. VERTEMOS LA MEZCLA EN LAS CÁPSULAS DE PAPEL HASTA 2/3 DE SU CAPACIDAD Y ESPOLVOREAMOS NUECES POR ENCIMA. HORNEAMOS ENTRE 20 Y 22 MINUTOS, COMPROBANDO CON UNA VARILLA DE MADERA. DEJAR 5 MINUTOS EN LA BANDEJA Y DEJAR ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.