

# MUFFINS DE ZANAHORIA Y MANZANA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://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.