

MUFFIN ALLA CANAPA

By Elisabetta Pollastri



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 10 muffin

- 250 farina integrale - 200 zucchero di canna - 20 fecols patate - 2 cucchiaini di cannella/nocciola/uvetta/cacao - 50 farina di semi di canapa sativa - 1 uovo - 300 ml latte - 50 ml olio di semi di mais

1. Accendere il forno a 180°. Nel contenitore di metallo mettere lo zucchero, la cannella o la nocciola oppure uvetta, cacao. Setacciare le farine, la fecola ed il lievito. Avviare la funzione IMPASTI/DOLCI e aggiungere l'uovo, l'olio ed il latte. Si ottiene un composto liscio.

2. Versare in stampi di muffin imburattati e infarinati e polverizzare con lo zucchero rimanente. inserirli nel forno e cuocere per 30 minuti, quindi sfornarli e raffreddare. Polverizzare con zucchero a velo.

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Elisabetta Pollastri