

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 cucchiai 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 imburrati 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