

MUFFIN DE BANANA OU MAÇÃ SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 1/2 xícara de açúcar comum ou demerara
- 1 ovo
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 colher (sobremesa) de canela
- 1 colher (sobremesa) de fermento
- 1 maçã grande ralada ou 2 bananas amassadas
- Açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture o óleo, o ovo e o açúcar, e bata bem.

Em seguida, acrescente o restante dos ingredientes, misturando delicadamente.

Despeje em 9 forminhas de silicone já untadas com açúcar e canela misturados.

Você pode assar na air fryer a 180º C por 7 ou 8 minutos (preaqueça a air fryer por cerca de 4 minutos a 200º C antes de colocar os bolinhos), ou você pode colocar no forno preaquecido por 20 minutos.

Deixe esfriar para desenformar e enrole os muffins na mistura de açúcar com canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18678-muffin-de-banana-ou-maca-sem-gluten.html>