

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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