

MUFFIN DE FÉCULA DE BATATA

INGREDIENTES

6 ovos

300 g de açúcar

150 g de fécula de batata

150 g de margarina

2 maçãs médias

45 g de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento químico

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve-as.

Na batedeira ou no liquidificador, bata as gemas, o açúcar e a margarina, até ficar cremoso.

Misture delicadamente com a colher a fécula, o amido e o fermento já peneirados.

Acrescente à massa as maçãs picadas e, por último, as claras em neve.

Distribua a massa em forminhas de papel-manteiga até a metade.

Coloque a massa em papel-manteiga para não queimar o papel.

Sobreponha as forminhas de empada sobre uma forma de alumínio e leve para assar em forno em 200° C até dourar.

Retire do forno e salpique canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23117-muffin-de-fecula-de-batata.html>