

MUFFIN DE GRANOLA E MAÇÃ

INGREDIENTES

PARA O STREUSEL:

Para o streusel: 40 g de farinha de trigo

100 g de granola

10 g de açúcar

40 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180°C.

Coloque em uma vasilha os seguintes ingredientes, farinha de trigo, granola, açúcar, fermento químico, sal e a manteiga.

Misture os ingredientes, até formar uma farofa.

Em outro pote, misture a maçã em cubos com 40 g de açúcar e canela, em seguida junte a farofa, misture.

A parte, bata os ovos com 100 ml de leite.

Adicione a mistura líquida com a farofa de uma vez, e mexa um pouco, o suficiente para que o líquido seja absorvido.

É para ser uma massa irregular, não lisa.

Reserve.

Em outra tigela, misture os ingredientes do streusel com as potas dos dedos, até formar uma farofa.

Reserve.

Unte bem as formas de muffin e coloque a massa, até completar 2/3 do volume.

Acrescente o streusel no topo de cada muffin, até cobrir bem.

Leve os muffins ao forno a 200°C por, mais ou menos, 20 minutos.

Desenforme em seguida, deixe esfriar em cima de uma grade.

Assim a umidade fica livre para cair e garante leveza ao delicado muffin.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/28700-muffin-de-granola-e-maca.html>