

MUFFIN INTEGRAL DE BAUNILHA (FEITO COM FARELO DE AVEIA)

INGREDIENTES

- 4 ovos gema e clara separados
- 12 colheres de sopa farelo de aveia
- 4 colheres de sopa requeijão 0% de gordura
- 1/2 colher de sopa fermento em pó
- 10 gotas ou 2 sachês de adoçante líquido ou sachê
- 6 gotas de aroma de baunilha

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180/220°C.

Separe as gemas das claras dos 4 ovos e bata as claras em neve, reserve.

Misture os outros ingredientes em um pote (gemas, farelo de aveia, requeijão, fermento e adoçante).

Adicione as claras batidas em neve e misture.

Adicione as 6 gotas de baunilha e misture.

Despeje o preparo em forminhas de silicone.

Leve ao forno preaquecido e aumente para 220 a 240°C por 20 a 30 minutos, sempre verificando.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29940-muffin-integral-de-baunilha-feito-com-farelo-de-aveia.html>