

MUFFIN GIGANTE DE MAÇÃ E CANELA

INGREDIENTES

200 g de farinha de trigo integral
50 g de aveia em flocos finos
100 g de açúcar mascavo
2 colheres (chá) de fermento químico
2 colheres (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de gengibre em pó
2 ovos
100 g de iogurte grego
3 colheres de sopa de óleo
1 maçã pequena
1 maçã média e folhas de hortelã para o purê de maçã
Óleo para untar

MODO DE PREPARO

PURÊ DE MAÇÃ:

Purê de maçã: Corte a maçã média em pedaços bem pequenos.

Coloque no liquidificador com 50-100 ml de água (1/4 a 1/2 copo de água) e as folhas de hortelã. Bata e depois coe. O que ficar no coador é o purê de maçã.

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno a 120°C.

Misture todos os ingredientes secos numa tigela e os molhados em outra.

Acrescente os molhados aos poucos na tigela dos secos, misturando bem.

Unte uma assadeira ou então forminhas para muffin/cupcake, e despeje a massa.

Corte a maçã pequena em cubos e vá colocando no meio da massa.

Coloque para assar. Fica pronto em 20 minutos.

Para servir, polvilhe com açúcar mascavo e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35694-muffin-gigante-de-maca-e-canela.html>