

MUFFINS DE LIMÃO, LARANJA E GENGIBRE

INGREDIENTES

220 g de farinha de trigo integral

110 g de açúcar mascavo

2 colheres (chá) de gengibre em pó

1 colher (chá) de fermento químico/bicarbonato de sódio

suco de 1 laranja

suco de 2 limões

3 ovos

130 ml de iogurte natural (sem açúcar, sem sabor)

MODO DE PREPARO

Coloque o forno para preaquecer a 180°C. Você vai usar formas de muffin, de cupcakes, de empadinhas. A quantidade de porções depende do tamanho da sua forma.

No liquidificador, coloque o suco de laranja, o de limão, o iogurte e os ovos.

Em seguida coloque a farinha, o açúcar, o gengibre e o bicarbonato.

Bata até a mistura ficar homogênea.

A massa vai ficar com um gosto bem azedo, não se preocupe esse gosto some quando assa.

Coloque a massa nas forminhas. Asse por cerca de 20 minutos em temperatura alta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39796-muffins-de-limao-laranja-e-gengibre.html>