

## Muffin dolci vegan al rosmarino e limone

---



### Ingredienti:

140 g di Farina di Farro

70 ml di Sciroppo di Agave

100 ml di Latte vegetale

30 ml di Olio di semi di girasole

$\frac{1}{2}$  cucchiaino di Bicarbonato

1 cucchiaino di Aceto di Mele

1 Limone Bio

Rosmarino fresco q.b.

Mescola la farina di farro con il latte vegetale a scelta e un pizzico di sale. Aggiungi l'olio di semi aromatizzato attizzato al limone e rosmarino ( rosmarino fresco tritato finemente e buccia del limone grattugiata ). Mescola bene per eliminare eventuali grumi. Aggiungi lo sciroppo di agave, amalgama, ed infine l'aceto di mele in quale sciogli  $\frac{1}{2}$  cucchiaino bicarbonato di sodio. Una volta ottenuto un impasto omogeneo distribuisci in 6 stampi da muffin che poggia su una teglia nel kit forno. Copri con MCSD e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 9 minuti, spento 5 minuti. Lascia raffreddare e decora con del rosmarino.

Eliza Sestov