

Muffin energetici senza glutine



Ingredienti:

2 uova

140 g zucchero

40 g cacao amaro

60 ml olio semi

180 ml latte vegetale o normale

200 g farina di riso

1 bustina lievito per dolci

gocce cioccolato q.b.

granella di mandorle q.b.

un pizzico di sale

Monta le uova con lo zucchero e un pizzico di sale.

Aggiungi il cacao amaro, l'olio di girasole, il latte vegetale a scelta (altrimenti latte di mucca), la farina di riso, il lievito per dolci. Amalgama bene il tutto e versa nelle formine da muffin riempiendo per 3/4. Sopra gocce di cioccolato fondente e granella di mandorle.

Cuoci nel kit forno con MCSD, fornello grande 10 cm diametro a fiamma

alta 5 minuti, fiamma media 5 minuti, spento 10 minuti.

Eliza Sestov