

MUFFIN MELE E CAROTE



MUFFIN MELE E CAROTE

Ingredienti: 4 carote

2 mele

1 limone

1 bustina lievito

250 g farina

3 uova

30 g burro

150 g zucchero

3 cucchiaini olio

70 g farina cocco

1 bustina vanillina

Amalgama bene le uova con lo zucchero finché diventano una crema bianca, aggiungi l'olio, il burro ammorbidito, la buccia di limone grattugiata, la vanillina, la farina di cocco, la farina ed il lievito, poi le carote con le mele tutte grattugiate. Distribuisci nei stampini e mettili in una pentola senza nient'altro, soltanto coprendo con Magic Cooker. Usa sempre lo spargifiamma. Il tempo di cottura è di 15 minuti esatti, usando sempre la fiamma bassa.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.