conexãosabor

Muffin Funcional Indiano

Ingredientes

Abóbora amassada - 1/2 xícara

Farinha de aveia - 1/2 xícara

Açúcar mascavo orgânico - 1/4 xícara

Ovos caipiras - 3

Óleo de canola - 2 colheres de sopa

Pimenta do reino moída na hora - 1 colher de chá

Noz moscada em pó - 1 colher de chá

Canela em pó - 1 colher de sobremesa

Gengibre ralado - a gosto

Sementes de cardamomo descascadas e picadas - 4 a 5

Mel orgânico - 2 colheres de sopa

Fermento em pó - 1 colher de chá

Sal - 1 pitada

Autora: Sandra Assumpção
17 de agosto de 2015

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes exceto o fermento.

2. Adicionar o fermento por último e misturar levemente.

3. Distribuir em forminhas e assar em forno pré aquecido, mais ou menos 200 graus a 20 minutos.

4. Está pronto! Esta receita rende aproximadamente 8 muffins.