

Muffins de poma

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a unes 24 muffins)

- 450 g de farina de blat
- 350 g de sucre
- 225 ml de llet de soia, civada... (*un got i mig*)
- 150 ml d'oli de gira-sol
- 2 pomes (*uns 150 g*)
- 25 g de llevat en pols
- 1 culleradeta de bicarbonat
- 1 culleradeta de sal
- 1 culleradeta d'aroma de vainilla

Temps de preparació:

- 18-20 min

Preparació:

1. Preescalfar el forn a 180°C.
2. En un bol, barrejar tots els ingredients secs (*farina de blat, sucre, llevat, bicarbonat i sal*).
3. Pelar, rentar, treure el cor i triturar les pomes fins a obtenir un puré.
4. En un altre bol més gran barrejar tots els ingredients humits (*puré de poma, llet de soia, oli de gira-sol i aroma de vainilla*) fins que estiguin ben mesclats.
5. Abocar el bol amb els ingredients secs al bol dels humits i barrejar amb força (*amb una batedora manual o elèctrica*) fins a obtenir una massa homogènia sense grumolls.
6. Posar els motlles de paper dins el motlle de silicona.
7. Abocar la massa dins dels motlles de paper, aproximadament omplint 3/4 parts.
8. Posar al forn 18-20 min (*o fins que punxant amb un escuradents, aquest surti sec*).

Notes:

- Es poden posar més pomes, depenent del gust de cadascú.
- Si no es té aroma de vainilla:

1. Posar a bullir la llet de soia en un cassó amb una beina de vainilla.
2. Remoure durant un parell de minuts (*o fins que la llet agafi el gust a vainilla desitjat*) i deixar refredar.

Posted in: Berenars, Cuina Americana, Esmorzars, Receptes | Tagged: Bicarbonat, Farina De Blat, Llet De Soia, Llevat, Oli De Gira-sol, Poma, Sal, Sucre, Vainilla | With 2 comments