









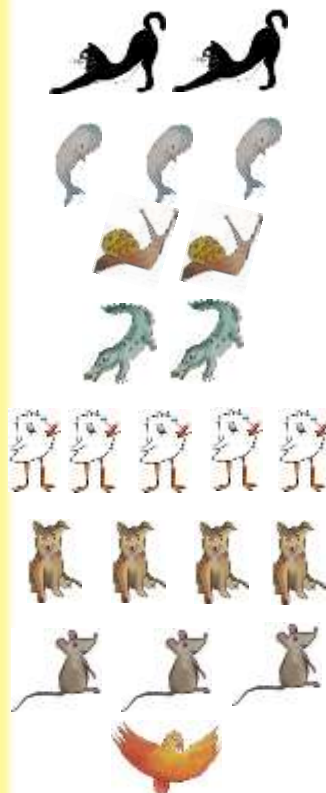


MUFFIN senza glutine "Sepulveda"

Legenda:

-  = 1 uovo
-  = 50 gr. Zucchero
-  = 50 gr. Farina di riso
-  = 50 gr. Burro
-  = 30 gr. Latte
-  = 20 gr. Fecola di patate
-  = 10 gr. Cacao amaro
-  = 1 bustina di Lievito

Ingredienti:



Ingredienti:

- Uova
- gr. zucchero
- gr. farina
- gr. burro
- gr. Latte
- gr. fecola
- gr. cacao
- bustina lievito

Procedimento

Mescolare in una ciotola  le farina di riso e la fecola di patate.

Aggiungete il lievito, lo zucchero  e il cacao 

Unite le uova  il latte  e il burro 

Mescolate bene, fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Se volete potete aggiungere all'impasto pezzetti di cioccolato. 

Una volta pronto l'impasto prendete degli stampini da muffin  e riempiteli poco più della metà.

Cuocete in forno  a 180° per circa 15/20 minuti

BUONA MERENDA! 