

MUFFINS DA BELEZA

Uma ótima opção para começar bem o dia!

Ingredientes

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 xícara (chá) de óleo
- 1/4 xícara (chá) de iogurte Natural
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de ZIAM
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata as gemas, o açúcar, o iogurte, a essência e o óleo até obter um creme homogêneo e esbranquiçado. Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha, o ZIAM e o fermento até obter uma massa homogênea. Distribua a massa em forminhas individuais. Coloque em uma assadeira e leve ao forno médio-alto (180°C), pré-aquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar. Sirva.

DICA: Para garantir que os muffins mantenham seu formato ao assar, coloque as forminhas de papel dentro de formas de alumínio para empada.

Sobre a receita

- Rendimento: 10 unidades
- Nível de Dificuldade: Fácil
- Tempo Total de Preparo: 50 min.
- Custo: Baixo