The Green Fork



PA I PASTISSERIA · VEGÀ

Muffins de llimona

15min · 12 racions · 250 kcal

Ingredients

- **340g** de farina
- **100g** de panela
- **2 cdta** de llevat en pols
- **1/2 cdta** de bicarbonat de sodi
- Una pessigada de sal
- **330ml** de llet vegetal
- **100ml** d'oli d'oliva
- Suc de 1/2 llimona
- Ralladura de 1 llimona
- **1 cdta** de llavors d'amapola

PER RACIÓ

Proteïnes	3 g
Greixos	12 g
Hidrats	28 g
Fibra	1,5 g

Elaboració

1. Barrejar tots els ingredients secs en un bol
2. Afegir la llet i l'oli i remenar fins que quedi homogeni
3. Barrejar el suc i la ralladura de llimona i després les llavors d'amapola
4. Untar els motlles de muffins i omplir-los
5. Escampar una mica de sucre blanc sobre els muffins abans de coure'ls
6. Coure a 180°C durant 15 minuts

Fet amb CookNest