

Muffins de tarta de zanahoria

INGREDIENTES

● PLÁTANO GRANDE MADURO	1 UNIDAD	● LEVADURA	1/2 CF
● HUEVOS	2 UNIDADES	● BICARBONATO DE SODIO	1/2 CF
● YOGUR GRIEGO	70GR	● CANELA MOLIDA	1.5 CF
● EXTRACTO DE VAINILLA	1CF	● NUEZ MOSCADA	1/4 CF
● LECHE DE ALMENDRAS	125ML	● CADAMOMO	1/4 CF
● PASTA DE DÁTILES	3C	● SAL	UNA PIZCA
● ACEITE DE COCO DERRETIDO	2C	● ZANAHORIAS RALLADAS	3 UNIDADES
● HARINA DE TRIGO	210GR	● NUECES	80GR

PREPARACIÓN

- PRECALIENTA EL HORNO A 180°C Y PREPARA UNA BANDEJA DE HORNO DE MAGDALENAS
- MACHACA EL PLÁTANO HASTA QUE NO HAYA GRUMOS. EN EL MISMO BOL COMBINA EL PLÁTANO, LOS HUEVOS, EL YOGUR GRIEGO, EL EXTRACTO DE VAINILLA, LA LECHE DE ALMENDRAS Y LA PASTA DE DÁTILES. MÉZCLALO BIEN Y DÉJALO A UN LADO
- EN OTRO BOL COMBINA EL RESTO DE INGREDIENTES A EXCEPCIÓN DEL ACEITE DE COCO.
- AÑADE ESTE ÚLTIMO BOL AL PRIMERO Y MEZCLALO TODO BIEN . UNA VEZ COMBINADO, AÑADE EL ACEITE DE COCO Y MEZCLA DE NUEVO.
- TRANSFIERE LA MEZCLA A LA BANDEJA DE MAGDALENAS, LLENÁNDOLO COMO 3/4.
- HORNEA LOS MUFFINS A 180° DURANTE 16-18 MINUTOS Y DÉJALOS REPOSAR 5-10 MINUTOS ANTES DE TRASFERIRLOS A UNA BANDEJA PARA QUE SE ENFRÍEN