



# Muffin golosi al Cacao “senza uova burro latte”



# ❖❖❖ Muffin golosi al Cacao ❖❖❖ “Senza uova burro latte”

## **Ingredienti**

- ✓ 50g di cacao amaro
- ✓ 260g di farina (integrale o di farro)
- ✓ 140g di zucchero di canna
- ✓ 1 cucchiaio di miele
- ✓ una bustina di lievito in polvere
- ✓ 100g di olio evo
- ✓ 250ml di latte di soia oppure di latte di mandorla



*Ricetta per 12 muffin*

## **Procedimento**

*In una ciotola unire la farina, lo zucchero, il cacao ed il lievito. Miscelare bene e inserire il miele, il latte di soia e l'olio. Girare incorporando aria nell'impasto.*

## **Cottura**

*Versare in stampi da muffin ben oliati precedentemente, per tre quarti ed infornare a 180 gradi per 20 minuti.*

*Servirli con una spolverata di zucchero a velo ed accompagnarli con marmellata*

*Ricetta rivisitata da Guru Niyam Kaur*

