



Gufetti di muffin

Hai già preparato un dolce senza ingredienti di origine animale? Prepara i nostri muffin vegani al mosto. Decorali con il marzapane e offri ai tuoi amici.



Ecco cosa ti occorre per una quindicina di gufetti:

250 grammi di farina
2 cucchiaini di lievito
1 punta di bicarbonato di sodio
100 grammi di zucchero
1 presa di sale
1 sacchetto di zucchero vanigliato
3 decilitri di mosto, non filtrato
1 decilitro di olio di girasole
Marzapane colorato
15 formine per muffin

Ecco come fare:

1. Mescola farina, lievito, bicarbonato di sodio, zucchero, sale e zucchero vanigliato in una ciotola.
2. Aggiungi il mosto e l'olio.
3. Mescola il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. Metti l'impasto nelle formine per muffin.
5. Cuoci le tortine al centro del forno a 180 gradi per 40 minuti, fino a quando saranno leggermente dorate.
6. Lasciale raffreddare su una griglia.
7. Con il marzapane forma dei musetti di gufo e decora i muffin.