



Miscela Oro Dolce


Ori di Sicilia
Bongiovanni

*Muffins al cacao
senza zucchero aggiunto*



8 porzioni



40 min.

INGREDIENTI

230 g Miscela Oro Dolce

100 g olio di semi

125 g uova

15 g Stevia

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

(o i semi di 1/2 bacca di vaniglia)

1 cucchiaio di yogurt magro

25 g cacao amaro

per la finitura:

crema spalmabile al cioccolato e nocciole
senza zucchero aggiunto

panna montata non zuccherata

cacao amaro

PROCEDIMENTO

Pre- riscalda il forno a 160° in modalità ventilata o a 170° in modalità statica.

Setaccia la **Miscela Oro Dolce**, dovrai ottenere 230 g di miscela già setacciata, quindi al netto dello zucchero.

Versala in ciotola, unisci lo stevia, il cacao, la vaniglia, le uova, l'olio e miscela con le fruste elettriche per 5 minuti. Riempi i pirottini per muffins fino a 3/4 della capienza.

Cuoci i muffins per circa 20 o 22 minuti.

Introducendo uno stuzzicadenti al centro del dolce, questo dovrà risultare pulito.

Sforna i muffins e lasciali raffreddare.

Con un leva-torsoli (o con un piccolo cucchiaino), crea un foro al centro dei muffins e rimpili con la crema spalmabile.

Rimetti una parte di muffins che hai tolto così da chiudere il foro.

Monta la panna ben ferma, aggiungi un paio di cucchiaini di crema spalmabile e mescola con delicatezza.

Spalma la panna sui muffins, spolvera con cacao amaro e gustali.

Buon appetito!