

Tipo de receita: Bolinhos
Método utilizado: Tradicional
Número pessoas: 16
Fonte: La Casita Verde



Muffins de morango

Ingredientes

250 gr de morangos
250 gr de farinha
70 gr de amêndoas moídas
2 ½ (colher de café) de fermento
½ (colher de café) de bicarbonato de sódio
1 ovo
140 gr de açúcar
80 ml de óleo
275 ml de soro de leite

Preparação

Preaquecer o forno a 180°.

Lavar os morangos, escorrê-los e secá-los com papel de cozinha.

Misturar a farinha, as amêndoas, o fermento e o bicarbonato.

Bater o ovo e juntar-lhe o açúcar, o óleo, o soro e os morangos e envolver com cuidado.

Juntar a mistura de farinha e bater bem até obter uma massa homogênea.

Distribuir a massa por forminhas de papel e cozê-los no forno durante aproximadamente 20 minutos ou até que estejam cozidos.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)