



Ingredienti per 6 muffin

70 g di margarina di soia

75 g di zucchero di canna

180 g di farina di farro bianca

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

150 ml di latte d'avena (circa)

1/2 mela sbucciata e tagliata a fettine sottili (2cm x 2 cm x 3 mm di spessore)

Preparazione

In una ciotola mescoliamo con uno sbattitore la margarina e lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea e soffice. Quindi aggiungiamo la farina e poi, poco per volta il latte. Infine il bicarbonato e mescoliamo ancora.

Poi versiamo nei pirottini (io ho usato quelli in silicone) e aggiungiamo le fettine di mela in senso verticale.

Inforbiamo a temperatura media per circa 20 minuti e poi facciamo la prova dello stecchino prima di sfornare.

Attendiamo ancora qualche minuto prima di toglierli dai pirottini e servire.