



MUFFIN MELOGRANO E CAROTE

Ingredienti:

- 300 g di farina 0
- 100 ml di succo di melograno
- 150 g di carote
- 2 uova
- 30 g di Dietor Cuor di Stevia
- Mezza bustina di lievito istantaneo
- 2/3 gocce di essenza di vaniglia bio
- 40 g di olio di mais bio

Procedimento:

In una ciotola versate la stevia e il succo di melograno, amalgamando il composto con cura. Aggiungete l'essenza di vaniglia, l'olio di mais e le uova, una alla volta, alternandole con cucchiaini di farina. Alla fine, incorporate il lievito e le carote grattugiate. Versate il composto negli stampi da muffin e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20/25 minuti; aspettate che si raffreddino prima di sformare e servire!