

MUFFIN ALLE CILIEGIE VEGANI SENZA ZUCCHERO

Una variante di questi: <http://stelladisale.blogspot.com/2009/04/muffin-alle-mele-con-crema-alla.html>

100 gr di farina manitoba bio
150 gr di farina integrale bio
100 gr di amido di mais (maizena)
1 cucchiaino pieno di cremor tartaro (di quello già addizionato con bicarbonato)
1 cucchiaino di cacao equosolidale
1 pizzico di sale

5/6 cucchiaini di malto
150 ml di latte di soia bio
350 gr di ciliegie snocciolate + 1 intera per ogni muffin (con nocciolo e picciolo)
5 cucchiaini di olio di girasole bio

La solita velocissima procedura dei muffin, tutti gli ingredienti asciutti da una parte, tutti i liquidi dall'altra comprese le ciliegie tritate, poi si mischiano velocemente lasciando eventuali grumi e si mette negli stampi, aggiungendo una ciliegia per ogni muffin.

Cuocere a 180 gradi per mezz'ora circa.

