

MUFFIN AL LIMONE vegani senza zucchero

200 gr farina tipo 0 bio
25 gr amido di mais bio
1 cucchiaino di cremor tartaro di quello già addizionato con bicarbonato

100 ml malto di grano bio
100 ml latte di mandorle bio non dolcificato
100 ml olio evo
il succo di un limone (50 ml circa) e la buccia
1 cucchiaino di aceto di mele

Mescolare i primi tre ingredienti, quelli secchi, con la buccia del limone tolta col rigalimoni o grattugiata. In un altro contenitore mettere tutti gli ingredienti liquidi (comodissimo un contenitore graduato) mescolare con un forchetta e versare sugli ingredienti secchi, mescolare in modo approssimativo, devono rimanere i grumi, non si deve vedere più la farina ma NON va mescolato bene. Versare negli stampini da muffin fino a 2/3 dell'altezza. Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 25 minuti circa.

Quando sono freddi ci si può versare sopra dello sciroppo o della glassa, io ho provato entrambi i modi, ma sono buoni anche senza niente. Per lo sciroppo basta scaldare sul fuoco il succo di un limone con un cucchiaino di malto, se si mettono anche le bucce del limone a filini si fa bollire qualche minuto, poi si versa sui muffin. Per la glassa stesso procedimento, solo si aggiunge un cucchiaino di amido di mais e si cuoce a fuoco bassissimo fin quando è denso, poi si versa sui muffin.

Non chiedetemi a cosa serve l'aceto perchè non lo so, l'ho visto in una ricetta e l'ho scopiazzato, so solo che avendoli fatti 4 volte una volta li ho fatti anche senza aceto di mele e mi piacciono di più con.

