

Muffin alla carota

INGREDIENTI:

250 gr di carote grattugiate
250 gr di farina
1 bustina di lievito per dolci
50 gr di fecola
180 gr di zucchero
Mezzo bicchiere di olio di semi
Cannella a piacere



PREPARAZIONE

Grattugiate la carote e mettetela in una ciotola.
Battete le uova intere, albume e tuorlo, con lo zucchero.
Unire la carota grattugiata e l'olio.
Unire la farina ed il lievito setacciati.
Lavorate tutti gli ingredienti .
Mettete il composto nell'apposito stampo per muffins imburrato
o negli appositi pirottini .
Cuocete a 180 gradi, forno statico, per 20/25 minuti.
Sfornate e spolverizzate con lo zucchero a velo.