OLIO CUORE

Muffin senza burro con mirtilli e fiocchi d’avena



Ingredienti

- 150 g farina
- 50 g fiocchi di avena
- 4 uova
- 130 g zucchero
- 80 g Olio Cuore
- 80 g mirtilli
- 8 g lievito
- Sale Iposodico Iodato Cuore
- 1 arancia per decorare
- qb fiocchi di avena

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 25''**
- **Persone: 12**
- **Calorie: 194.16 Kcal**
- **Grassi: 9.33 g**

Preparazione

- Con le fruste elettriche sbattere molto bene le uova con lo zucchero e la buccia grattugiata dell’arancia.



- Versare a filo l’**olio di mais**.

- Sul composto setacciare la farina con il lievito e due pizzichi di sale.



- Unire i fiocchi di avena tritati fini.



- Completare con i mirtilli lavati ed asciugati e mescolare delicatamente.

- Versare l’impasto nelle impronte di Ø 7 cm dello stampo protette dai pirottini di carta.



- Distribuire in superficie alcuni fiocchi di avena.
- Infornare a 180° per 25 min.
- Sfornare i muffin e trasferirli sulla gratella in attesa che si raffreddino, poi servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico