



Bolinhos, bolos e bolachas



34 MIN



FÁCIL



6 UNIDADES



YÁMMI 2

Ingredientes

- 100 g de açúcar
- 70 g de manteiga
- 1 ovo
- 125 g de iogurte grego
- 130 g de farinha
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 100 g de mirtilos
- 50 g de granola

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2º Coloque no copo | panela o açúcar e a manteiga à temperatura ambiente e programe 2 minutos na velocidade 4.
- 3º Junte o ovo e o iogurte e programe mais 1 minuto na mesma velocidade.
- 4º Adicione a farinha, o fermento e o sal e programe 30 segundos na velocidade 3.
- 5º Envolve os mirtilos na massa com a ajuda da espátula.
- 6º Distribua a massa por 6 formas de muffin forradas com papel vegetal, polvilhe com a granola e leve ao forno durante 20 minutos.
- 7º Retire do forno, deixe arrefecer e sirva.

Dica: Para uma versão mais saudável destes muffins substitua o açúcar por açúcar de coco e a farinha por farinha integral.