MUFFINS DE CALABACÍN

Ingredientes

Para 24 muffins

3 huevos
120ml de salsa de manzana
2 cucharadas de miel de maple
1 cucharada de vinagre de sidra de manzana
180g de calabacín rallado
170g de harina de almendras
60g de harina de tapioca
30g de harina de coco
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de nuez moscada
1 pizca de sal

Pasos

1. Precalentar el horno a 180°C, luego agregar todos los ingredientes secos en un bol y mezclarlos bien.
2. En un bol aparte, mezclar los huevos, el puré de manzana, la miel de maple y el vinagre de sidra de manzana.
3. Exprimir el calabacín rallado con un paño de cocina para eliminar el exceso de agua. Seguidamente, añadir el calabacín rallado a los ingredientes húmedos y remover para combinar.
4. Verter los ingredientes húmedos en los secos y remover hasta que esté bien mezclado, luego dividir uniformemente la masa entre los moldes para muffins.
5. Hornear los muffins de calabacín durante 30 minutos.