



# MUFFIN DI ZUCCHINE

## Ingredienti

Per 24 muffin

3 uova  
120g di salsa di mele  
2 cucchiaini sciroppo  
d'acero  
1 cucchiaino aceto di sidro  
di mele  
180g zucchine grattugiate  
170g di farina di mandorle  
60g di farina di tapioca  
30g di farina di cocco  
1 cucchiaino di  
bicarbonato di sodio  
1 cucchiaino di cannella  
½ cucchiaino di noce  
moscata  
1 pizzico di sale

## Passi

- 1.** Preriscaldare il forno a 180°C, quindi aggiungere tutti gli ingredienti secchi in una ciotola e mescolare bene.
- 2.** In una ciotola separata mescolare le uova, la salsa di mele, lo sciroppo d'acero e l'aceto di sidro di mele.
- 3.** Spremere lo strofinaccio da cucina zucchine grattugiate per rimuovere l'acqua in eccesso. Quindi aggiungere le zucchine grattugiate agli ingredienti bagnati e mescolare per combinare.
- 4.** Versare gli ingredienti bagnati in quelli asciutti e mescolare fino a quando non è ben miscelato, quindi dividere uniformemente la pastella tra le lattine di muffin.
- 5.** Cuocere i muffin di zucchine per 30 minuti.