



# MUFFINS

## Masala Chai

### Tiempos

Preparación

25 min

Horneado

20 min



Facil



Vegano



Con o sin gluten

## INGREDIENTES

- 1 manzana
- 1 cucharadita de té chai
- 1/3 taza de leche vegetal
- 1/4 taza de agua
- 1 cucharada de azúcar de caña
- 1 taza de harina, yo use un mix sin gluten (quinoa, arroz y almidón de maíz)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- Nueces para decorar

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana



## RECETA:

### BASE O QUEQUE

- ✓ Comenzamos preparando el pure de manzana, colocando la manzana junto con el té chai a fuego alto con un chorrito de agua.
- ✓ Revolvemos para evitar que se pegue y cocinamos hasta que este blanda.
- ✓ Llevar el pure a licuar o triturar junto con la leche.
- ✓ Traspasamos la mezcla un bolw, agregamos el azúcar, la harina, el aceite, polvos de hornear y agua. Mezclamos bien.
- ✓ Llevar a moldes individuales para muffins forrados con papel.
- ✓ Decorar con nueces.
- ✓ Hornear 18 minutos a 180 grados.



La cantidad de azúcar para mi esta bien, pero si son dulceros, pongale un poco más...

Pueden utilizar stevia liquida o en polvo.