

Muffins de Zucchini



Ingredientes

Azúcar: c/n

Sal: c/n

Manteca: 2 cdas

Zuchinis con su flor: 2 Unidades

Masa

Azúcar integral: 60 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Manteca pomada: 200 Gramos

Harina 0000: 300 Gramos

Limón para su ralladura: 1 unidad

Polvo de hornear: c/n

Preparación de la Receta

- Picar el **zucchini** con sus flores
- En una sartén con *manteca* cocinar los zuchinis picados
- Salar y agregar azúcar

Amasar

- *Manteca*, azúcar, huevos, *harina* 0000 y una pizca de polvo de hornear.
- Agregar los zuchinis salteados previamente
- Agregar ralladura de *limón*
- Rellenar los pilotines para horno con la mezcla y terminar agregando trozos de *zucchini* picados con su flor
- Llevar a horno 180°C por 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-zucchini>