Muffins de Zucchini



Ingredientes

Azucar: c/n
Sal: c/n
Manteca: 2 cdas
Zucchinis 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 zucchinis picados
- Salar y agregar azúcar

Amasar

- *Manteca*, azúcar, huevos, *harina* 0000 y una pizca de polvo de hornear.
- Agregar los zucchinis 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