# Muffin al cacao Gluten Free

**Autore :** Foodici

**Data :** 3 Giugno 2016

**Facile, goloso, veloce e *gluten free***

Facilissimi da preparare, i Muffin sono dei dolci tipici americani o inglesi,  la nostra ricetta è una rivisitazione in chiave  gluten free a base di  farina di riso resa più golosa con l'aggiunta del cacao amaro. Molto spesso si pensa che i prodotti senza glutine non siano golosi, difficili da preparare, fidatevi questi Muffin sono buonissimi.

Un consiglio: preparatene in quantità perché andranno a ruba. Sono dei dolci ideali da preparare per colazione, una merenda o una festa di compleanno.

*Ingredienti per 6 Muffin:*

- 230 g Farina di Riso
- 170 g Yogurt greco
- 1 uovo
- 100 g zucchero semolato
- 2 cucchiai lievito per dolci
- 2 cucchiai cacao amaro
- 2 cucchiai latte
- 1/2 cucchiaio Maizena o Amido di mais
- 60 g olio di semi
- 1 cucchiaio estratto di vaniglia
- q.b. mandorle a bastoncino

*Preparazione*:

In una ciotola mescolate gli ingredienti secchi: la farina di riso, il lievito, la vanillina, lo zucchero, la

maizena e il cacao. In un'altra ciotola invece mescolate gli ingredienti umidi: lo yogurt greco, 2 cucchiai di latte, olio e l'uovo precedentemente sbattuto. Unite gli ingredienti secchi e umidi, mescolateli con l'aiuto di una forchetta o una spatola. Versate il composto degli stampi, ne usciranno 10/12 su pirottini medi io ho utilizzato quelli alti a tulipano e ne sono usciti 6, e concludete con una spolverata di mandorle a bastoncino. Infornate e cuoceteli per circa 20 minuti a 187° C, prima di sfornarli fate la prova con uno stecchino in legno.

Facciamoli raffreddare e buon appetito!!

Per conoscere altre gustose ricette cliccate qui