



## MUFFIN BICOLORE SENZA LATTOSIO

### Ingredienti

per 12 muffin:

- 170 g di farina
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 65 ml di olio di semi
- 100 ml di latte vegetale
- pizzico di sale
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 15 g di cacao amaro

### Il trucco

- Riempite i pirottini fino a 3/4 altrimenti l'impasto vi potrebbe fuoriuscire

### Preparazione

- Separate i tuorli dagli albumi
- Montate a neve ferma gli albumi
- Montate i tuorli con lo zucchero
- Aggiungete l'olio, il latte e il cucchiaino di vaniglia
- Unite la farina, il lievito, il pizzico di sale e mescolate
- Incorporate gli albumi mescolando dal basso verso l'alto cercando di non smontare il composto
- Dividete equamente l'impasto in due ciotole
- In una unite il cacao amaro e mescolate
- Riempite i pirottini da muffin alternando l'impasto al cacao con quello alla vaniglia
- Cucinate a 180° per circa 15 -17 minuti