



MUFFINS DE MANZANA CON CRUMBLE

PREPARACIÓN

1. En un bowl batir los huevos con los 8 sobres de Stevia Ledesma o 10 sobres de Sucralosa y agregar en forma de hilo el aceite y seguir batiendo.
2. Agregar las manzanas ralladas y por último los secos. Reservar.
3. Para el crumble, en un bowl mezclar los ingredientes y desmenuzar con las yemas de los dedos. Reservar.
4. Colocar la preparación en moldes para muffins y agregar por encima el crumble.
5. Cocinar en un horno precalentado a 180C durante 15 a 20 minutos.
6. Servir y disfrutar.

INGREDIENTES

- 80cc de aceite neutro
 - 3 huevos
 - 2 sobres de Stevia Ledesma o
2 sobres Sucralosa Ledesma
 - 100g de harina integral
 - 150g de harina leudante
 - 2 manzanas
 - 1 cdita de canela
- CRUMBLE:
- 75g de harina 0000
 - 3 sobres de Edulcorante
Stevia Ledesma
 - 50cc de aceite neutro