



7 VASETTI CON FARINA D'AVENA

INGREDIENTI

- 1 yogurt (125 g)
- 3 uova
- un pizzico di sale
- una bustina di lievito per dolci
- un misurino di olio di semi;
- 2 misurini dello zucchero preferito (io canna)
- 2 misurini di farina d'avena
- 1 misurino farina 00
- 7 vasetti con farina d'avena sofficissima

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MIN

TEMPO DI COTTURA: 35MIN

PROCEDIMENTO

Accendere il forno a 180 gradi funzione statica e imburrare e infarinare bene uno stampo da ciambella classico (24 cm).

Sipossono preparare anche dei muffin utilizzando l'apposita teglia, predisponendo i piroettinonelle cavità e riempiendoli fino a poco più di metà con il composto: ne otterremo 24 con questa dose.

Procedere separando gli albumi dai tuorli mettendo questi ultimi in un recipiente abbastanza grande per contenere tutto il composto alla fine. Uniamo lo zucchero ai tuorli, l'olio, e le farine e il lievito setacciati. in questo ordine.

Montare gli albumi a neve fermissima con un pizzico di sale e unirle al composto di tuorli amalgamando dal basso verso l'alto per inglobare aria.

Trasferire nello stampo e cuocere in forno per circa 35 minuti facendo la prova stecchino per verificare la cottura.