

Le ricette di Laura

🌀 La rubrica di ricette vegan 🌀



MUFFIN SENZA UOVA AL PESTO DI PISTACCHI

INGREDIENTI

200 gr di farina 0 o integrale
8 g di cremor tartaro
270 g di latte di riso
20 g di amido di mais
20 g di olio extravergine di oliva
100 g di pesto di pistacchi
1 pizzico di sale
100 g di grana padano (con caglio microbico)



PREPARAZIONE

Prepariamo il pesto

Sbollentate i pistacchi per circa 5 minuti in acqua bollente e poi scolateli. Abbiate cura e pazienza di eliminare la buccia e poi versateli in un robot da cucina. A questo punto aggiungete olio extravergine di oliva, le foglie di basilico, un pizzico di sale e frullate aggiungendo poco alla volta l'acqua sino a ottenere un composto omogeneo.

Prepariamo l'impasto

Setacciate la farina, il lievito e l'amido di mais. Aggiungete anche un pizzico di sale e mescolate in modo da mescolare bene tutti gli ingredienti. Unite gli ingredienti liquidi quindi il latte di riso, l'olio extravergine di oliva e infine il pesto di pistacchi. Mentre mescolate aggiungete il formaggio oppure la sostituzione vegan che trovate nel consiglio.

Inforniamo

Preriscaldate il forno (statico) a 170 gradi e infornate i muffin senza uova, modalità statica, per 30/35 minuti. Alla fine con uno stuzzicadenti di legno verificate la cottura: una volta estratto dal muffin dovrà risultare asciutto.

Per variare sostituite il formaggio con un mix di nocciole tritate e lievito alimentare

