

Muffins de rosas sin azúcar



Elementos del invento:

- 125 gr de mantequilla sin sal
- 90 gr de Tagatosa
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- 110 gr de leche de rosas

Elaboración de los elementos:

Derretimos la mantequilla y mezclamos junto con la tagatosa. Añadimos los huevos, la leche y por ultimo la harina y la levadura.

Engrasamos el molde elegido (aunque a mi se me olvidó y afortunadamente luego salieron bien), repartimos nuestra masa y espolvoreamos un poquitín de tagatosa sobre cada muffin.

Horneamos durante 15 minutos a 180°.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>