

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

American muffin

di: *CasalingheDisperate*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

180 g di burro
380 g di farina
250 ml di latte
1 bustina di lievito
un pizzico di bicarbonato
un pizzico di sale
2 uova
1 tuorlo
1 bustina di vanillina
scorza grattugiata di 1 limone
gocce di cioccolato (facoltativo).

PREPARAZIONE

1 Accendete il forno a 180°C.

Unite il burro ammorbidito con lo zucchero, vanillina, sale e bicarbonato; quindi amalgamate con delle fruste elettriche.

In un altro recipiente aggiungete le uova intere con il tuorlo, il latte e sbattete con una forchetta.



2 Ora, unite il composto di uova e latte alla crema di burro ed aggiungete la scorza grattugiata del limone.

Infine, aggiungete la farina con il lievito e lavorate fino ad ottenere un composto cremoso.

Se vi piacciono, potete aggiungere all'impasto delle gocce di cioccolato, per arricchire i vostri muffin.

Dividete l'impasto nei pirottini oppure vi consiglio di utilizzare degli stampini in silicone per muffin.

Infornate nella parte alta del forno e cuocere per circa 15 minuti (sempre utile la prova

stecchino).

Spolverate i muffin con dello zucchero a velo.

