

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mini muffin

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 16 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 uova piccole (o 2 medie)
120 g di burro morbido
120 g di zucchero
150 g di farina 00
mezza bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina.

PER LA GLASSA

75 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di acqua
zuccherini colorati.

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno su 200°C.

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, la vanillina, le uova, il burro ed il lievito.



3 Con una frusta elettrica mescolare bene il composto fino ad avere un composto omogeneo.



4 Foderate 4 teglie di mini maffin con dei pirottini.

Riempite i pirottini con il composto.



5 Infornate per 10 minuti.



6 Lasciateli raffreddare 5 minuti quindi toglieteli dallo stampo.





- 7 Per la glassa: mescolare lo zucchero con l'acqua fino ad avere una glassa, coprite i muffin con la glassa e coprite con pochi zuccherini.

