

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin a cuore e fiore rossi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 130 gr
ZUCCHERO 120 gr
UOVA 2
OLIO DI SEMI 100 ml
LATTE 30 ml
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino -
AROMA VANIGLIA 1 fiala -
COLORANTE ALIMENTARE 1/2
cucchiaino rosso -

PREPARAZIONE

1 Prendete una ciotola e miscelate le uova, l'olio di semi, il latte e l'aroma di vaniglia, aggiungete a questo punto la farina, lo zucchero ed il lievito.

Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti e raggiunto un composto omogeneo,

aggiungete il colorante alimentare, poco alla volta, fino alla tonalità preferita.

Riempite con il composto gli stampi a forma di cuore e di fiore e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.

Trascorso il tempo necessario, lasciateli raffreddare, sformateli e servite.

