

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin americani

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

195 g di farina
90 g di zucchero
70 g di olio
75 g di latte
1 uovo
2 cucchiaini di lievito
1/2 cucchiaino di sale fino
gocce di cioccolato o mirtilli.

PREPARAZIONE

1 Mescolate insieme la farina e lo zucchero per circa 50 secondi con la frusta elettrica.



2 Aggiungete il sale e mescolate ancora.



3 Unite il lievito e mescolate di nuovo.



4 Versare l'uovo intero.



5 Unite il latte.



6 Aggiungete, infine, l'olio.



7 Amalgamare per pochissimo tempo, giusto per far assorbire l'olio. L'impasto non deve risultare perfettamente liscio.

Unite alla fine le gocce di cioccolato o i mirtilli.



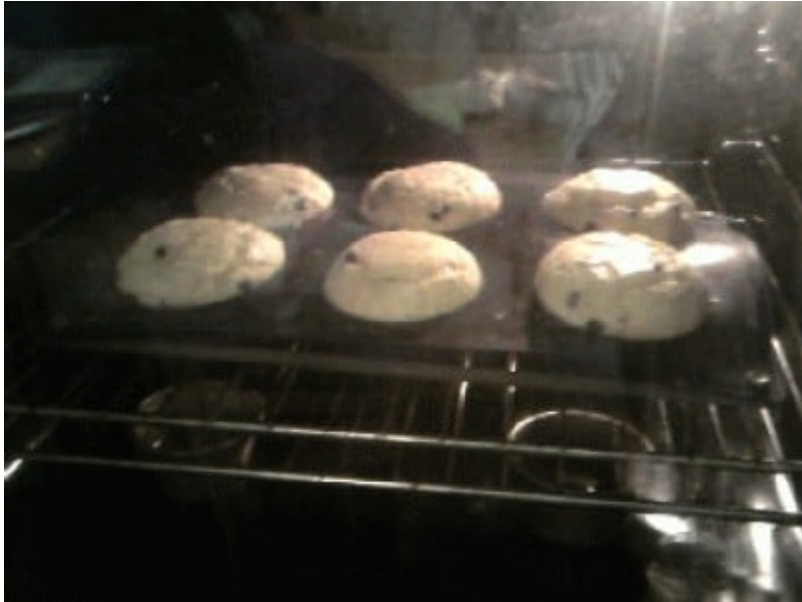
8 Dare un'ultima mescolata veloce.



9 A questo punto riempite lo stampo con il composto.



10 Infornate a 180° per 25 minuti circa.





11 Ecco l'interno morbido.

