

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin esotico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 125 g di farina
- 50 g di burro
- 100 g di zucchero
- 75 g di cocco grattugiato
- 1 banana
- 1 uovo+1 tuorlo (per il plumcake 3 uova)
- mezza bustina di lievito
- pizzico di sale
- 1 cucchiaio di latte tiepido.

PREPARAZIONE

- 1 Di solito facevo il plumcake esotico, ma oggi volevo fare i muffins da portare alle mie nipotine di merenda e quindi ho fatto metà dose rispetto al solito, quindi le dosi che vedrete adesso sono per 6 muffins, se volete fare il plumcake raddoppiate!!

Sbattere le uova con lo zucchero e il burro ammorbidito



2 sbattere bene per ottenere questo



3 Aggiungere la farina, il cocco e la banana schiacciata



4 e continuare a sbattere con le fruste, aggiungere per ultimo il lievito sciolto nel goccio di latte tiepido (si gonfierà assomigliando ad un tuorlo montato)



5 ed amalgamare con un cucchiaio di legno, dolcemente dal basso verso l'alto. Versare il composto nello stampino dei muffins



6 infornare a 180°,forno statico,per circa 30 minuti,controllare la cottura con lo stecchino



7 Spolverizzarli con lo zucchero a velo



8 E anche oggi le mie nipotine hanno una merenda sana e gustosa!!!