

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di farina
12 g di lievito
1 cucchiaio abbondante di zucchero
1 uovo intero e 1 tuorlo
60 g di burro fuso
2-3 cucchiai di latte (dipende dalla
consistenza della pasta)
e un pizzico di sale
gocce di cioccolato (facoltative).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere la farina a fontana, un pizzico di sale, le uova sbattute con lo zucchero, il lievito e piano piano il latte, valutando via via la consistenza. Aggiungere, quindi, il burro e far amalgamare bene all'impasto.



- 3 Utilizzando lo stampo apposito, ben imburrato, riempire i fori all'incirca fino a metà.

Infernare a 180°C fino a che siano belli gonfi e dorati.



NOTE

Gli ingredienti indicati sono sufficienti per realizzare 12 muffins.