

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.