

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffin in friggitrice ad aria

LUOGO: [Europa](#) / [Regno Unito](#)

DOSI PER: [5 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi preparare dei **muffin in friggitrice ad aria** soffici e profumati in pochissimo tempo? Questa ricetta è perfetta per chi ama [i dolci fatti in casa](#) ma senza troppi passaggi complicati. L'impasto è semplice, con un delicato profumo di limone, e la [cottura in friggitrice ad aria](#) garantisce [muffin](#) morbidi e ben lievitati in soli 15 minuti. Decorati con **panna montata** e fragole fresche, questi muffin sono ideali per una colazione golosa o una merenda speciale!

## INGREDIENTI PER I MUFFIN

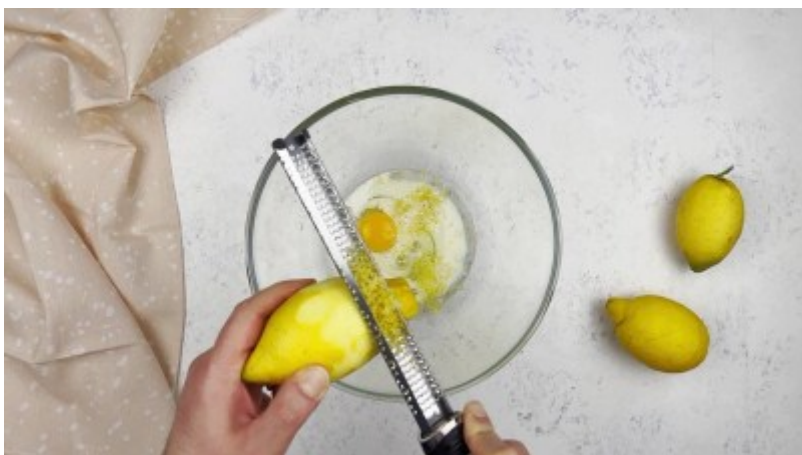
UOVA 1  
ZUCCHERO 80 gr  
SUCCO DI LIMONE 10 gr  
SCORZA DI LIMONE 1  
FARINA 00 75 gr  
AMIDO DI MAIS 25 gr  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 40 gr  
LATTE 40 gr  
LIEVITO PER DOLCI 8 gr

## INGREDIENTI PER DECORARE

PANNA MONTATA  
FRAGOLE 5

# PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sguscia un uovo, aggiungi l'olio di semi di girasole, il latte, la buccia grattugiata di un limone e il suo succo. Mescola velocemente con una frusta a mano.





**2** Unisci lo zucchero e mescola nuovamente. Aggiungi le polveri: la farina, l'amido di mais e il lievito per dolci.





- 3** Mescola accuratamente, dovrai ottenere un composto liscio e senza grumi. Dividi l'impasto nei pirottini, riempiendoli poco più della metà. Noi abbiamo usato dei pirottini da 6,5 cm di diametro e 4 cm di altezza. Cuoci in friggitrice ad aria a 150°C per 15 minuti. Intanto monta la panna fredda di frigo.





- 4 Trasferiscila in un sac- a-poché, munito di bocchetta a stella e tieni da parte in frigorifero. Sforna i muffin e lascia raffreddare completamente. Decora la superficie con la panna e posiziona una fragola in cima.



# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere muffin ancora più soffici, assicurati che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente prima di iniziare.

Se hai del latte in scadenza, usalo tranquillamente: renderà l'impasto ancora più morbido.

Non hai fragole? Puoi decorare con altri frutti di stagione come lamponi o fettine di kiwi.

E se ti avanza della panna montata, utilizzala per accompagnare altre preparazioni dolci, come [torte](#) o [biscotti](#).

## COME CONSERVARE I MUFFIN IN FRIGGITRICE AD ARIA

I muffin in friggitrice ad aria si conservano a temperatura ambiente per 1-2 giorni, coperti con una campana di vetro o un panno pulito.

Puoi anche congelarli senza decorazione e scongelarli a temperatura ambiente quando ne hai voglia.

Prima di servirli, puoi scaldarli leggermente per farli tornare soffici.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Sfogliatine di mele croccanti in friggitrice ad aria](#): golose e soffici, ideali per i più golosi.

[Cornetti alla Nutella](#) in friggitrice ad aria: leggero e profumato, perfetto per la colazione.

[Base per cupcake](#): da decorare con crema al burro, un dolce raffinato e facile da fare.

[Brownies in friggitrice ad aria](#): umidi e cioccolatosi, pronti in pochi minuti.