

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Doughnut Muffin

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I doughnut muffins, muffin e doughnut insieme! La tipica copertura di zucchero delle ciambelle sta benissimo sui muffin! Sono semplici da preparare e piacciono molto ai bambini, ma non solo a loro: metteteli in tavola dopo un bel pranzo, certamente nessuno potrà dire di no ad un piccolo assaggio!

INGREDIENTI

ZUCCHERO 150 gr
FARINA 190 gr
UOVA 1
LIEVITO PER DOLCI 9
SALE 1 pizzico
NOCE MOSCATA MACINATA 1 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 55 gr
LATTE INTERO 180 gr
AROMA VANIGLIA 4 gr

PER LA COPERTURA

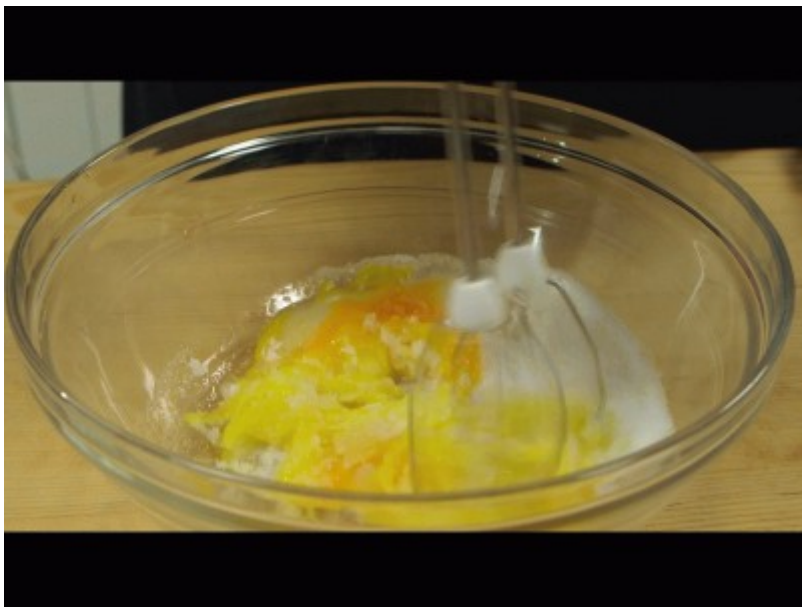
BURRO fuso e fatto freddare - 28 gr
ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 180°C. Imburrate e infarinate leggermente gli stampini dei muffin.



- 2 In una grande ciotola sbattete insieme lo zucchero e l'uovo fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 In una piccola ciotola, miscelate insieme la farina, il lievito, il sale e la noce moscata.





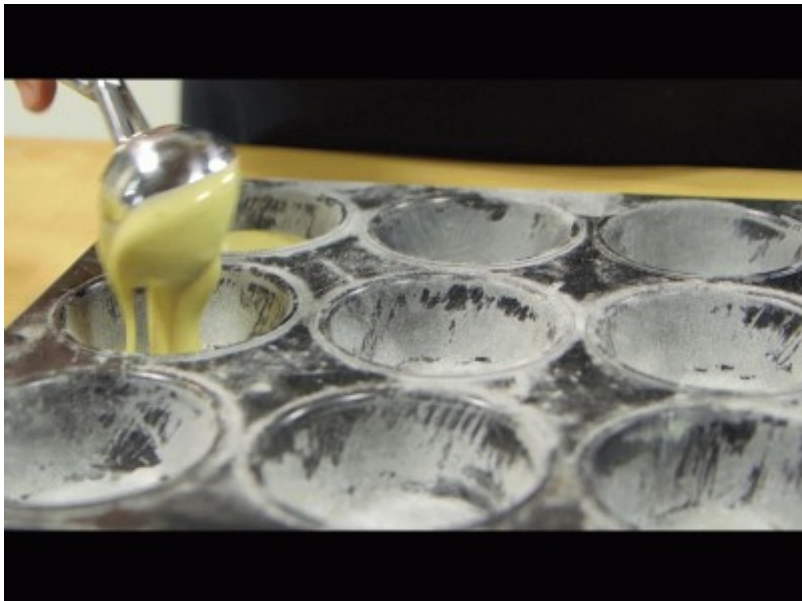
4 Incorporare al composto di uova e mescolare per amalgamare.



5 Incorporate l'olio, il latte e l'aroma di vaniglia.



6 Dividete il composto in 10 stampini per muffin riempiendoli a $\frac{3}{4}$.



7 Infornate per 15-18 minuti o fino a cottura completa.



8 Mentre i muffin cuociono, sciogliete il burro e versate lo zucchero rimanente in una piccola ciotola.

Quando i muffin sono pronti, spennellateli leggermente con del burro e ricopriteli con lo zucchero.





9 Fateli raffreddare su una griglia.