

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Halloween muffins

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di farina
1 uovo
70 g di zucchero
25 g di latte
20 g di olio di semi
lievito.

PER LE DECORAZIONI

panna montata
pasta di zucchero colorata.

PREPARAZIONE

- 1 Montare le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporare poco per volta la farina ed il lievito.
Unire l'olio ed il latte ed aromatizzare con la scorza di limone.
Distribuire il composto negli stampini e cuocere in forno per 20 minuti a 180°C.

Decorare i muffins sfornati e lasciati raffreddare leggermente con la panna montata e la pasta di zucchero.

