



MUFFIN AI MIRTILLI

PER 4 PERSONE

Per una teglia per 12 muffin da ca. 7 cm di Ø rivestita di pirottini in carta da forno o unta
Per 12 pezzi

100 g di burro, morbido
100 g di zucchero
0,5 c.no di sale
2 uova
2 dl. di latte

250 g di farina
2 c.ni di lievito in polvere
200 g di mirtilli

50 g di mirtilli
100 g di panna acidula semigrassa

ECCO COME SI FA

1. Impasto: preriscaldare il forno a 180 °C. Mettere il burro in una ciotola. Incorporare lo zucchero e il sale mescolando. Aggiungere le uova e continuare a mischiare fino a schiarire il composto. Unire il latte.

2. Riempire: mescolare la farina e il lievito in polvere e incorporarli al composto. Unire i mirtilli. Distribuire l'impasto nella teglia preparata in precedenza.

3. In forno: cuocere per ca. 30 min. nella parte centrale del forno. Sfnare, lasciare intiepidire, togliere dalla teglia e sistemare i muffin su una griglia a raffreddare.

4. Topping: tagliare i mirtilli a metà e distribuirli con la panna semigrassa sui muffin.

Suggerimento: spolverizzare con zucchero a velo.

Conservabilità: i muffin senza topping si conservano in un barattolo ben chiuso per ca. 2 giorni.

Preparazione: ca. 20 min.

In forno: ca. 30 min.

Valore nutritivo: Per pezzo (1/12):
kcal 206 / G 9 / C 26 / P 4

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi