

MUFFIN

INGREDIENTI:

300 g. di farina
60 g. di zucchero
150 ml di latte
120 g. di burro
2 uova
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito
Marmellata o nutella
Cacao*

PREPARAZIONE

In una insalatiera sbattere con il frullatore elettrico le uova con lo zucchero, fino a che diventi schiumoso. Poi uno alla volta aggiungere gli altri ingredienti facendo attenzione di frullare sempre bene l'impasto. Per ultimo aggiungere il lievito. Preparare gli stampini di carta e versare dentro 1 cucchiaino di impasto, 1 di marmellata o nutella e di nuovo 1 cucchiaino di impasto. Cuocere in forno a 170°C.

*Si possono ottenere anche dei muffin bicolore, dividendo l'impasto in due parti prima di versare negli stampini. In una terrina più piccola aggiungere il cacao, quindi versare negli stampini 2 cucchiaini di impasto bianco e al centro 1 cucchiaino di impasto al cacao.