



# Muffin al limone

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 30 Min.  
Porzioni 12  
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

## Preparazione

---

100 g di burro  
175 g di zucchero  
1 bustina di zucchero vanigliato  
2 uova  
1 limone, non trattato  
250 g di farina bianca  
2 CT di lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
180 g di yogurt

Ammorbidire il burro e lavorarlo con zucchero e zucchero vanigliato fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Grattugiare la scorza del limone e mescolarla al composto con lo zucchero insieme alle uova. Continuare a lavorare il composto fino a ottenere una consistenza cremosa. Mescolare farina, lievito in polvere e sale e incorporarli. Aggiungere lo yogurt e mescolare bene.

### **(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda**

Versare l'impasto nelle formine per muffin e disporle su una teglia. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

### **Infornare l'alimento**

**Aria calda 160 °C per 30 Min.**

## Consigli

---

Per una maggiore stabilità, utilizzare due formine per ciascun muffin.

## Accessori

---

Teglia  
12–14 formine per muffin ø6 cm

