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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019