Muffin ai mirtilli

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	35 Min.
Pezzo	12
Elettrodomestico	Combair V2000 dal 2021

Bagnati, fruttati e facili da preparare. I muffin ai mirtilli sono ideali per il brunch domenicale, per il tè del pomeriggio o per una festa di compleanno per bambini.

Ingredienti

100 g di burro

125 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

2 uova

250 g di farina bianca

2 CT di lievito in polvere

¼ CT di sale

300 g di mirtilli

150 ml di latte

Preparazione

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 180 °C. Sbattere il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato con la frusta di un mixer fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere le uova e continuare a mescolare per circa 2 minuti. Mescolare la farina, il lievito in polvere e il sale in una piccola scodella e incorporarli al composto di burro. Unire i mirtilli e il latte. Distribuire la pastella nelle formine di carta. Posizionare la teglia per muffin sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 35 minuti. Togliere e lasciare raffreddare leggermente su una griglia.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda

Infornare l'alimento

Aria calda 180 °C per 35 Min.

Accessori

Teglia per muffin con 12 stampi di circa 7 cm ciascuna, foderata con carta da forno

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025