



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

