



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

