Ricetta: **Muffin alle mele**

Author: WWW.MISYA.INFO

I muffin alle mele sono la mia ultima creazione, in questa ricetta ho utilizzato dello yogurt bianco al posto del latte e ho sostituito completamente lo zucchero scegliendo di adoperare del pregiato miele siciliano che mi ha fornito Sole&Sale , un miele non raffinato profumatissimo. Ho così ottenuto dei muffin alle mele morbisissimi e molto profumati che poi mi sono sfiziata a servire in tema pasquale :) Buon venerdì e ci leggiamo domani per gli auguri di Pasqua e quelli al blog che compie 4 anni *_*

Ingredienti per 6 muffin:
- 125 gr di yogurt
- 100 gr di miele
- 1 uovo
- 50 gr di burro
- 150 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 2 mele
- granella di zucchero

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 15/20 min
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare i muffin alle mele

In una ciotola mescolate la farina insieme alla vanillina e al lievito, a parte mescolate l'uovo con lo yogurt, il miele e il burro fuso.

Versare gli ingredienti liquidi in quelli secchi

Mescolare con un cucchiaio di legno, quindi aggiungere all'impasto dei muffin le mele tagliate a dadini

Mescolare velocemente fino a che le mele siano amalgamate all'impasto

Imburrare ed infarinare gli stampini per muffin e versare il composto fino a riempirre gli stampini per 2/3 della loro altezza. Spolverizzare i muffin alle mele con la granella di zucchero ed infornare a 180° in forno già caldo. Cuocere per 15/20 minuti o fino a che i muffin non risultino dorati.

Lasciar intiepidire prima di togliere i muffin alle mele dagli stampini e servirli

Ed ecco come ho fatto merenda l'altro pomeriggio ;)

*Piatti e i complementi sono stati forniti da Villa d?Este Home

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO