MUFFIN AI MIRTILLI



Preparazione : 35 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti :

- MUFFIN AI MIRTILLI : - 150 g di zucchero in polvere - 2 uova - 1 bustina di lievito secco - 280 g di farina - 1 pizzico di sale - 80 g di burro fuso - 120 ml di latte - 200 g di mirtilli freschi - o surgelati, asciutti

---

MUFFINS AUX MYRTILLES

1. Mettere tutti gli ingredienti (tranne i mirtilli) nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, mescolare. Mettere da parte.

2. Aggiungere i mirtilli (conservarne qualcuno per la decorazione) e mescolare una volta sola con la spatola. Versare la pasta per muffin in stampi per cupcake e infornare per 25 minuti.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016