



BIOSÜDTIROL



Agricoltrice bio Alexandra serve: Muffin alle mele.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti (12 muffin)

- 150 g di latte
- 120 g di burro
- 80 g di zucchero
- 2 uova
- 300 g farina
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 2 mele Golden Delicious

Preparazione

Scaldare il latte finché non è leggermente caldo. Aggiungere burro, zucchero e uova e frullare con una frusta elettrica. Unire la farina, il lievito e il sale e impastare finché il composto non è omogeneo. Aggiungere le mele sbucciate e a pezzetti e incorporarle. Versare l'impasto negli appositi stampini o pirottini riempiendoli fino a $\frac{3}{4}$. Aggiungere qualche fetta fina di mela sopra. Cuocere a forno caldo a 180C° per 20 minuti circa. Servire con un sorriso.

Il consiglio di Alexandra



BIOSÜDTIROL

Per dare un tocco di cioccolato si può aggiungere all'impasto le gocce di cioccolato insieme alle mele. Buon appetito!