



BIOSÜDTIROL

Agricoltrice bio Alexandra serve: Muffin alle mele.

Preparazione: 35 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti per 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

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:

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