


[← TUTTE LE RICETTE](#)

MUFFIN ALL'OLIO

 30 MIN

 FACILE

 DESSERT

INGREDIENTI

- Zucchero 100 g
- Olio di oliva 100 g
- Uova 3
- Farina bianca 150 g
- Lievito 1 bustina
- Limone 1 scorza

PREPARAZIONE

Monta bene le uova con lo zucchero e l'olio d'oliva.

Setaccia la farina con il lievito e uniscili al composto con delicatezza, un poco alla volta. Aromatizza con una spolverata di scorza di limone e mescola un'ultima volta sempre delicatamente.

Riempi i pirottini di silicone per muffin solo fino a tre quarti della loro capacità, per permettere all'impasto di crescere durante la lievitazione.

Metti in forno preriscaldato a 180°C per circa 15/20 minuti, verificando la cottura con uno stecchino prima di sfornarli.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Per l'impasto dei muffin prova il gusto delicato dell'olio di oliva Anfora.

CONDIVIDI

