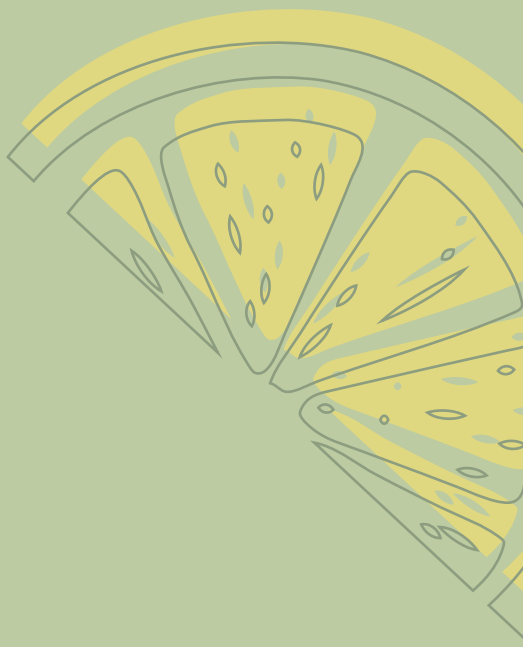
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Muffin semplici con crema di limone



Ingredienti

- Uova 2
- Zucchero 110g
- Olio di semi di girasole 65g
- Acqua 100g
- Farina 220g
- Lievito per dolci 220g
- 1 cucchiaino di crema di limone per ciascun muffin

Preparazione

1. In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e mischiamo bene.
2. Uniamo anche l'olio di semi di girasole.
3. Aggiungiamo l'acqua, sempre continuando a mescolare.
4. Uniamo anche la farina, un po' alla volta e sempre continuando a mescolare.

5. Aggiungiamo il lievito per dolci e incorporiamolo mescolando.
6. Prepariamo una teglia o formine per muffin e riempiamo di impasto per ¾.
7. Aggiungiamo sull'impasto un cucchiaino di confettura per ogni muffin, ben centrata.
8. Inforniamo e cuociamo in forno preriscaldato ventilato a 180 °C per 25-30 minuti, oppure in forno statico a 190 °C per lo stesso tempo.
9. Una volta sfornati e intiepiditi, possiamo decorare i muffin con zucchero a velo.