MUFFIN CON CUORE DI MARMELLATA

INGREDIENTI:

FARINA GR. 250	
ZUCCHERO GR. 150	
BURRO GR. 90	
UOVA 2	
MEZZO BICCHIERE DI LATTE	
PIZZICO DI SALE	
MEZZA BUSTINA DI LIEVITO	

ANFFAS ETS · APS TREVISO
dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE DI FAMIGLIE E PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVE E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

MARMELLATA ALBICOCCHE (O ALTRO GUSTO A PIACERE)	

UTENSILI:

1 TERRINA	
1 FRUSTA	
1 MESTOLO	
STAMPO PER MUFFIN	

ANFFAS ETS APS TREVISO
dal 1958 la persona al cer
ASSOCIAZIONE LOCALE
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE
DISTURBI DEL NEUROSVILUPI

BILANCIA DIGITALE	
PENTOLINO	

PREPARAZIONE:

SCIOGLIERE IL BURRO IN UN PENTOLINO	
IN UNA TERRINA LAVORARE IL BURRO SCIOLTO CON LO ZUCCHERO	

Anffas ETS APS TREVISO
FAMIGLIE E PERSONE
DISABILITÀ INTELLETT
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

AGGIUNGERE LE UOVA E UN PIZZICO DI SALE	
VERSARE IL LATTE NELL'IMPASTO E MESCOLARE BENE	
AGGIUNGERE PIAN PIANO LA FARINA E LAVORARE BENE	
INFINE AGGIUNGERE IL LIEVITO	

Anffas ETS APS
dal 1958 la persona al ce
ASSOCIAZIONE LOCALI
FAMIGLIE E PERSONE
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUP

METTERE UN CUCCHIAIO DI IMPASTO IN UNO STAMPO DA MUFFIN DI SILICONE	
METTERE AL CENTRO UN CUCCHIAINO DI MARMELLATA	
COPRIRE LA MARMELLATA CON UN ALTRO CUCCHIAIO DI IMPASTO	
PASSARE IN FORNO CALDO (180°/200°) PER 25/30 MINUTI	

ANFFAS ETS APS TREVISO
FAMIGLIE E PERSONE
DISABILITÀ INTELLETTIV
DISTURBI DEL NEUROSVILU