

MUFFIN ALLO YOGURT E MELE

INGREDIENTI:

FARINA GR. 200	
ZUCCHERO GR. 100	
BURRO GR. 60	
UOVA 2	
RICOTTA GR. 100 e YOGURT GR. 100	
PIZZICO DI SALE	
1 BUSTINA DI LIEVITO	

2 MELE
e
2 CUCCHIAINI DI CANNELLA



UTENSILI:

1 TERRINA



1 FRUSTA



1 MESTOLO



STAMPO PER MUFFIN



BILANCIA DIGITALE



PENTOLINO



PREPARAZIONE:

ACCENDERE IL FORNO E
PORTARLO A 180°/200° GRADI



SCIOGLIERE IL BURRO IN UN
PENTOLINO



IN UNA TERRINA LAVORARE
IL BURRO SCIOLTO CON LO
ZUCCHERO



AGGIUNGERE LE UOVA E UN
PIZZICO DI SALE



AGGIUNGERE LA RICOTTA



AGGIUNGERE LO YOGURT



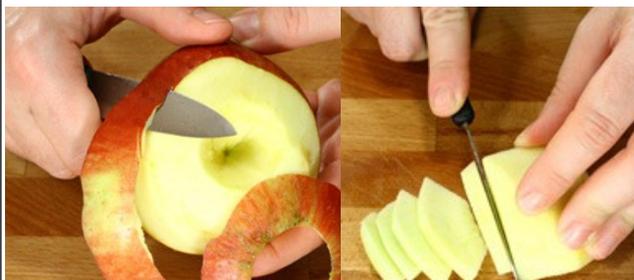
AGGIUNGERE PIAN PIANO
LA FARINA
E LAVORARE BENE



VERSARE NELL'IMPASTO
DUE CUCCHIAINI DI
CANNELLA



PELARE LE MELE E TAGLIARE
LE MELE A CUBETTI



AGGIUNGERE I CUBETTI DI
MELA ALL'IMPASTO



INFINE AGGIUNGERE IL
LIEVITO



CON UN CUCCHIAIO
METTERE L'IMPASTO IN UNO
STAMPO DA MUFFIN DI
SILICONE



PASSARE IN FORNO CALDO
(180°/200°) PER 25/30 MINUTI



BUON APPETTITO !!!

ETS - APS

ANFFAS

TREVISO

dal 1958 la persona al centro
**ASSOCIAZIONE LOCALE DI
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO**

