

OGGI

CUCINA | RICETTE

Muffin dolci alle mele di Valtellina Igp



Dolci



Oltre 60 Minuti



Media



4 Persone

PREPARAZIONE

In una bacinella montare le uova con lo zucchero.
In una terrina a parte unire il burro con lo yogurt e poi incorporarlo al composto di uova e zucchero. Unire poi lievito e farina setacciandoli, unendo poi tutto al composto.
Tagliare le mele di Valtellina IGP a pezzettini e poi unirle al composto insieme alle gocce di cioccolato.
Mettere l'impasto negli appositi stampini e poi infornare a 180° per 30 minuti.
Una volta cotti, cospargere sopra dello zucchero a velo.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e

- uova 4
- farina 350 gr
- burro 180 gr
- gocce di cioccolato
- lievito 1 bustina
- yogurt 125 gr
- zucchero 200 gr
- mele di Valtellina IGP 2

STAGIONE

Tutte le Stagioni