Muffins Super Morbidi alle Mele

Questi muffins sono super morbidi, forse i più morbidi che abbia mai mangiato che quasi si sciolgono in bocca. Una ricetta semplice da realizzare e che richiede poco tempo.

Ingredienti:

- 2 mele
- 125 gr di farina 00
- 60 gr di zucchero di canna
- 1 bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- mezzo cucchiaino di cannella
- 1 uovo
- 50 ml di olio di girasole
- 80 ml di latte

Preparazione:

Sbucciate le mele, tagliatele a pezzettini e mettetele da parte.

In un’altra ciotola versate tutti gli ingredienti secchi e mescolate. Aggiungete gli ingredienti umidi e mescolate con cura.

Ora aggiungete le mele a pezzettini e mescolate con delicatezza.

Imburrate ed infarinate dei pirottini per muffins e riempiteli per 3/4 della loro capienza.

Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

I vostri muffins sono pronti, saporiti e super morbidi. Questi muffins rimangono morbidi per una settimana.

Alla prossima,
Charles