

## MUFFIN ALLA MELA

### Ingredienti

- farina (370gr)
- 2 uova
- latte (170ml)
- burro (160gr)
- zucchero (45gr)
- cannella
- lievito vanigliato (16gr)
- 3 mele

### Come si prepara

Sbucciare le mele e tagliarle a tocchetti piccoli.

Riscaldare il forno a 200 gradi e ungere gli stampi da muffins con olio o burro fuso.

Setacciare in una ciotola la farina e la bustina di lievito vanigliato ed aggiungere 2 cucchiaini di cannella in polvere e lo zucchero.

Sciogliere il burro in un pentolino a fuoco dolce senza farlo bollire e in un piatto fondo mescolare le uova e il latte con una frusta.

Versare tutto nella ciotola con la farina, unire anche le mele e mischiare tutti gli ingredienti con un cucchiaio, senza mescolare troppo, perchè il composto deve risultare grumoso.

Versare l'impasto negli stampini e porre in forno per 20 minuti finchè, infilando uno stecchino ne uscirà asciutto.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 40

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	220 kcal 921 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

torte alla frutta, carnevale, dolci alla frutta, festa per bambini, Tortine, muffins alla mela, muffins

