

Muffin al mascarpone



Ingredienti:

3 uova

250 g zucchero di canna

180 ml latte

80 g burro

250 g mascarpone

400 g farina 00

50 g amido di mais

1 bustina lievito per dolci

Mettete nella ciotola le uova con lo zucchero e un pizzico di sale...



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete il latte ed il burro sciolto, il mascarpone, mescolate, poi la farina, l'amido ed il lievito.



Amalgamate bene il tutto e mettete l'impasto nelle forme da muffin in silicone. Riempite per 3/4. Poggiate i muffin nella teglia, e la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



I prossimi muffin li cuocete a fiamma media per 15 minuti, e lasciate riposare coperti 5 minuti. La camera d'aria nel kit forno è già calda.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.