

# Muffin alle mele



Ingredienti per circa 20 muffin :	per la glassa:
3 uova	250 g
zucchero a velo	
un pizzico di sale	1 albume
240 ml latte	4 gocce succo
limone	
100 g zucchero alimentare	colorante
100 g burro	
380 g farina	
1 bustina di lievito per i dolci	
3 mele	

Mescolare bene le uova con un pizzico di sale, aggiungere lo zucchero, il latte ed il burro fuso. Poi la farina con il lievito setacciate, e alla fine le mele tagliate a cubetti piccoli. Distribuire l'impasto nei stampi di muffin riempiendo per 3/4 ( io uso quelli di silicone, se non li avete vanno bene gli stampini usa e getta nel quale mettete pirotina di carta ).



Coprire con Magic Cooker e mettere sulla fiamma vivace, usando lo spargifiamma, per 2 minuti, dopodiché fiamma bassa per circa 15-20 minuti. Sono pronti quando vedrete che si staccano dai bordi.



Togliere dagli stampini, lasciare raffreddare e decorare a piacere con la glassa.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.