

Muffins con mele e yogurt



Ingredienti:

3 uova

200 g zucchero a velo

125 g yogurt alla vaniglia

1 vasetto scarso di acqua

250 g farina 00

1 bustina lievito per i dolci

2 mele grandi

mandorle a lamelle q.b.

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



Frullate finché diventano schiumose. Aggiungete lo yogurt e con lo stesso vasetto misurate l'acqua. Mescolate. Unite la farina ed il lievito.



Amalgamate bene il tutto e unite le mele sbucciate e tagliate a pezzetti piccoli.



Mescolate con il cucchiaio per distribuire bene le mele. Mettete l'impasto nelle forme in silicone o usa e getta e le forme nella teglia. Decorate se volete con mandorle a lamelle. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.