

Muffin margherita alle prugne

25 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta Margherita
125 g burro a temperatura ambiente
3 uova
50 ml latte
150 g prugne a cubetti

Per decorare:

50 g Mandorle affettate
PANEANGELI

- 1 Versa la miscela:**
Versa nella terrina la miscela, il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte.
- 2 Lavora con lo sbattitore:**
Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per circa 2 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- 3 Personalizza l'impasto:**
Aggiungi le prugne tagliate a dadini e incorporale bene con una spatola.
- 4 Distribuisci l'impasto:**
Distribuisci l'impasto in 25 pirottini del diametro di 6 cm circa.
- 5 Cospargi le mandorle:**
Cospargi le mandorle affettate sull'impasto.
- 6 Cuoci i muffin:**
Cuoci sul ripiano medio (alto del forno a gas) del forno preriscaldato (forno elettrico: 180°C, forno ventilato: 170°C, forno a gas: 190°C) per 28-30 minuti circa.



cameo

7 Spolverizza lo zucchero al velo:

Prima di servire decora i muffin raffreddati con una spolverata di zucchero al velo.

8 Conserva i muffin:

Conserva in frigorifero i muffin pronti e consumali entro 48 ore.

