


# 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  
uova  
50 ml latte  
150 g prugne a cubetti

**Per decorare:**

50 g Mandorle affettate  
PANEANGELI

- 1 Versa nella terrina la miscela, il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte.
- 2 Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per circa 2 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- 3 Aggiungi le prugne tagliate a dadini e incorporale bene con una spatola.
- 4 Distribuisci l'impasto in 25 pirottini del diametro di 6 cm circa e cospargi le mandorle affettate.
- 5 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.
- 6 Prima di servire decora i muffin con una spolverata di zucchero al velo.
- 7 Conserva in frigorifero i muffin pronti e consumali entro 48 ore.