Ricetta per Muffins al farro e miglio con ripieno di marmellata

Per 12 persone

Tempo di preparazione: 40 min

Ingredienti:

- 150 g farina di farro RIEPER oppure farina di farro bio RIEPER
- 100 g fiocchi di miglio (in alternativa fiocchi d’avena fini)
- 7 g lievito in polvere
- 1 g sodio bicarbonato
- 1 uovo
- 90 g zucchero
- 125 g burro fuso
- 300 g yogurt naturale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- pizzico di sale
- marmellata (in alternativa budino alla vaniglia)

Preparazione:

Preriscaldare il forno. Imburrare gli appositi stampini oppure uteilizzare i pirottini per muffin. Miscelare le farine, i fiocchi di miglio, il lievito e il sodio. Sbattere l'uovo e mescolare con zucchero, zucchero vanigliato, sale, burro e yogurt. Aggiungere la farina e incorporarla al composto.

Riempire gli appositi stampini a metà con l’impasto, porre sopra un cucchiaio di marmellata e un altro strato dell’impasto. Infornarli sul secondo ripiano. Lasciare raffreddare leggermente prima di togliere dagli stampini.

Tempo di cottura:

Ca. 25 min. a 190°
Nel forno termoventilato ca. 25 min. a 180°