



Ricetta per Muffins alle pere



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 30 min

per 12 pezzi

Ingredienti:

- 90 g farina integrale RIEPER
- 140 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 0,5 cucchiaini di sodio bicarbonato
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 uovo
- 140 g zucchero scuro
- 80 g burro fuso (raffreddato oppure olio di semi)
- 185 g yogurt naturale
- 125 g panna agra
- 6 mezze pere sciroppate

Preparazione:

Scolare le pere e tagliarle a cubetti. Miscelare le farine, lievito, sodio e cannella.

Sbattere l'uovo e mescolare a burro, zucchero, yogurt e panna.

Aggiungere la farina e miscelarla con il composto ed incorporare delicatamente le pere.

Imburrare e spolverare di farina gli appositi stampini, riempirli a due terzi con l'impasto ed infornarli su una griglia sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

Ca. 15 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati