



muffin al miele e frutti di bosco di chiara



Ingredienti

180g di farina 00 per dolci

60g di biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

80g di margarina o burro

2 uova

3 cucchiaini di miele millefiori

1/2 bicchiere di latte fresco

Un pizzico di sale

1/2 bustina di lievito per dolci vanigliato

125g di frutti di bosco misti

Preparazione

Tritare finemente i biscotti McVitie's Original Digestive.

Unire la farina setacciata, il lievito e un pizzico di sale e amalgamare il tutto.

A parte, montare con una frusta elettrica la margarina con il miele, fino ad avere un composto cremoso, poi aggiungere le uova e il latte e amalgamare il tutto con cura.

Unire poi il composto "biscotti-farina-lievito" e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, amalgamare dolcemente, aggiungendo in ultimo i frutti di bosco.



muffin al miele e frutti di bosco di chiara

Riscaldare il forno a 180°.

Con l'aiuto di due cucchiai, riempire per metà dei pirottini e metterli in forno a 180° per 20/25 minuti.

In un pentolino aggiungere un cucchiaio di frutti di bosco e un cucchiaino di miele e a fuoco basso, con l'aiuto del cucchiaio di legno, girare con cura e dolcezza fino ad ottenere una crema delicata.

Tagliare in quarti due biscotti McVitie's Digestives alla Frutta.

Su un vassoio dorato disporre a file alterne 4 muffin, un pò di salsa ai frutti di bosco con sopra due quarti di biscotto; eventualmente concludere con una spolverata di zucchero a velo.

<http://wellnesswithchiarar.blogspot.it/2013/11/muffin-al-miele-e-frutti-di-bosco.html>