



Ingredienti

per 12 muffin

80g di biscotti Mcvities Original Digestive

1 uovo

170g di farina 00

70g di zucchero

200ml di latte

Buccia di un limone non trattato grattugiata

Una bustina di lievito per dolci

Un pizzico di sale

50g di burro fuso non caldo

50g di canditi di arancia o di mandarino tagliati a pezzetti piccoli

Preparazione

Montate con un frullino a crema l'uovo e lo zucchero con un pizzico di sale.

Aggiungete il burro fuso con la buccia di limone grattugiata e mescolate.

Setacciate sopra la farina con il lievito, i biscotti McVitie's Original Digestives tritati in polvere con un mixer e aggiungete un po' per volta il latte mescolando dal basso verso l'alto.



muffin agli agrumi di luigia

Infine aggiungete i canditi di arancia e mescolate fino a formare un composto omogeneo.

Mettete i pirottini da muffin di carta nell'apposito tegame e con l'aiuto di 2 cucchiaini versate un po' di composto.

Infornate in forno statico preriscaldato a 180° per 25 minuti nella parte media del forno. Per essere sicuri che siano pronti fate la prova stecchino.

<http://blog.giallozafferano.it/cucinarconamor/muffin-agli-agrumi/>