



Muffin con Ricotta

Ricetta molto **facile** e **veloce** per preparare dei **muffin con la ricotta** nell'impasto, il **risultato** sarà un muffin molto **delicato e soffice**. Puoi aggiungere a **piacimento**, come vedi nelle mie foto, in una parte del **composto** del **cacao**, altre alternative **interessanti** può essere l'aggiunta degli **aromi**, della **frutta fresca** a pezzettini, che consiglio di metterla sopra ai muffin prima di **infornarli**, passando velocemente la frutta tagliata nella **farina, in modo** che non vada tutta in fondo al **muffin**.

VEGETARIANO



10
Porzioni



10 min.
Preparazione



20 min.
Cottura



Ingredienti

200 GR	FARINA
4	UOVA
250 GR	ZUCCHERO
60 GR	OLIO
250 GR	RICOTTA
130 GR	LATTE
1 BUSTINA	LIEVITO

Procedimento

- 1
METTI IN UNA CIOTOLA LE UOVA CON LO ZUCCHERO E MESCOLA BENE, POI INCORPORA L'OLIO, SUCCESSIVAMENTE LA RICOTTA E IL LATTE
- 2
PER ULTIMO AGGIUNGI LA FARINA E IL LIEVITO UN POCO ALLA VOLTA
- 3
AGGIUNGI UN AROMA, FRUTTA O CACAO A PIACIMENTO, METTI NEI STAMPINI E INFORNA A 175 °C PER 20 MINUTI

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
278	6,67 gr	41,74 gr	9,17 gr