

Muffin al lime (variante)



Vi ricordate i nostri profumatissimi muffin al lime? Oggi abbiamo preparato una versione un po' più light sostituendo il burro con le corrette proporzioni di olio di semi di arachidi e acqua. Ecco a voi la nuova ricetta.

Ingredienti per 12 muffin

250 g di farina

160 g di olio di semi di arachidi

40 g di acqua

200 g di zucchero

4 uova

1/2 bustina di lievito in polvere (circa 8 g)

succo di 2 lime

scorza di 1 lime

zucchero a velo

Preparazione

In una ciotola setacciate insieme la farina e il lievito. In un'altra ciotola, lavorate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete l'olio di semi di arachidi e l'acqua e frullate bene. Mettete anche il succo di lime e la scorza di un lime. Piano piano aggiungete la farina e il lievito setacciati e mescolate fino ad ottenere un

composto omogeneo. Mettete le apposite formine di carta in uno stampo per muffin (in questo caso ho usato uno stampo da 12) e versatevi all'interno il composto fino a riempire le formine poco più dei 3/4.

Livellate bene con un cucchiaio e infornate il forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.



Quando i muffin saranno dorati potete sfornarli. Fate comunque la prova stecchino.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Quando i muffin si saranno raffreddati, toglieteli dallo stampo e spolverateli di zucchero a velo.



E buongiorno a tutti!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)