

Muffin al profumo di lime



I muffin al profumo di lime sono dei dolci soffici e delicati, ideali per colazione. Sono una vera e propria coccola di prima mattina e sono semplicissimi e veloci da preparare.

Ingredienti per 12 muffin

250 g di farina

200 g di burro

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. Nel mixer, lavorate il burro con lo zucchero ad intermittenza e, mantenendo il mixer in movimento, attraverso il coperchio aggiungete le uova e poi la farina che avete precedentemente setacciato con il lievito. Continuate a lavorare al mixer fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Versate tutto il composto in una ciotola. Spremete 2 lime e versate il loro succo nel composto. Grattugiate

la scorza di uno dei due lime e versatela nel composto. Mescolate lentamente fino a rendere tutto 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 cucchiaino e infornate i forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.



Quando i muffin saranno dorati potete sfornarli. Fate comunque la prova stecchino: infilate lo stecchino al centro di un muffin, se rimane asciutto muffin sono pronti.

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](#)