

MUFFIN AL GRANO SARACENO E LAMPONI

INGREDIENTI

150 g burro
150 g zucchero a velo
150 g farina di grano saraceno
150 g farina di mandorle
75 g tuorlo (n 4)
95 g albume (n 3)
pizzico di sale
1 baccello di vaniglia
5 g lievito in polvere
q.b. confettura di lamponi



PREPARAZIONE

Montate il burro e lo zucchero a velo, aggiungete i tuorli, il sale e la vaniglia, che estrarrete, dopo aver inciso il baccello.

Unite le polveri un poco per volta e gli albumi montati a neve.

Mettete l'impasto in stampini per muffin. Se utilizzerete degli stampini con base 4/5 cm, otterrete circa 15/16 muffin.

Cuocete in forno preriscaldato a 170° per 20 minuti circa.

Una volta freddi, bucateli con una bocchetta liscia di 8 mm. Con un sac-à-poche, riempite il buco creato con la confettura di lamponi.

Servite spolverando con zucchero a velo.