

Muffin allo zibibbo limone e cannella

Ingredienti per 6-8 pezzi:

2 uova
150 gr.di zucchero
scorza di limone
cannella in polvere
100 gr.di burro
80 ml di zibibbo
200 gr.di farina 00
1/2 bustina di lievito

Preparazione

Per preparare questa ricetta, assicuratevi che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente. Lavorate in planetaria o con le fruste elettriche le uova insieme allo zucchero, della scorza finemente grattugiata di limone e della cannella in polvere, fino ad ottenere un composto soffice e leggermente spumoso. Aggiungete poi il burro fuso, e a seguire lo zibibbo. In un recipiente a parte, miscelate insieme la farina e il lievito, poi aggiungeteli gradualmente a mano nel composto a base di uova con un movimento del cucchiaino delicato e rapido al tempo stesso. Versate l'impasto ottenuto all'interno di stampini da muffin ben imburrati e infarinati (in caso di utilizzo degli stampini usa e getta non ci sarà bisogno di compiere questa operazione). Cuocete i muffin in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 25 minuti. Una volta sfornati, lasciateli riposare per almeno 10 minuti prima di servirli.