

Muffin

Zucchero di canna DEMERARA

Difficoltà bassa

15 minuti

Ingredienti:

- **150 g** Uova (circa 3)
- **200 g** Zucchero di canna DEMERARA
- **125 g** Yogurt bianco di soya
- **125 g** Yogurt di soya alla frutta
- **30 g** Latte
- **100 g** Olio di semi
- **50 g** Burro fuso
- **200 g** Farina
- **50 g** Maizena
- **1/2 bustina** Lievito chimico
- **1 pizzico** Sale
- **1 bustina** Vanillina

Procedimento



1. In una planetaria o usando una frusta elettrica, montate a schiuma ferma le uova con lo zucchero. Poi, mescolando con una paletta di gomma, aggiungete gli yogurt.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



2. Incorporate, mescolando delicatamente con una spatola, il latte, l'olio ed il burro fuso.



3. Per ultimi, aggiungete gli aromi e le farine setacciate con il lievito ed il sale.



4. Versate il composto ottenuto in stampi da muffin o pirottini ci carta e fate cuocere in forno caldo a 170°C per circa 10 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare ed eventualmente spolverare con zucchero ridotto a polvere, una volta

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED