



Muffin di farina d'avena con Prugne della California

Categorie: Merenda, Piatti al forno, Colazione



Tempo di preparazione: 00:30' - **Porzioni:** 12

Ingredienti

175gr	Prugne della California
75gr	farina integrale
75gr	farina
100gr	farina d'avena
3	cucchiaini lievito in polvere
1/2	cucchiaino sale
1	cucchiaino cannella
25gr	burro
100gr	zucchero di canna
1	uovo
200ml	latte parzialmente scremato
1/2	cucchiaino essenza di vaniglia

Procedimento

Mettere i pirottini di carta in una teglia da 12 muffin. Riscaldare il forno fino a 200C.

Disporre le Prugne della California in una ciotola con le farine, la farina d'avena, il lievito, il sale e la cannella.

In un'altra ciotola sbattere il burro e lo zucchero insieme, quindi aggiungere l'uovo, il latte e l'essenza di vaniglia e sbattere fino a che il composto non è omogeneo.

Unire rapidamente gli ingredienti secchi e poi dividere il composto fra i vari pirottini.

Cuocere in forno per 20 minuti fino a quando i muffin saranno lievitati e dorati.

Raffreddare su una griglia - meglio se mangiati lo stesso giorno.