



Muffin con lavanda e prugne della California

Categorie: Colazione, Dessert



Tempo di preparazione: 00:35' - **Porzioni:** 24

Ingredienti

Per il composto:

270 g	Farina
100 g	Burro
120 g	Zucchero
2	Uova
200 g	Yogurt intero
2 cucchiaini	Lievito in polvere per dolci
-	Semi di vaniglia
24	Prugne della California
-	Fiori di lavanda
-	Sale

Per la decorazione:

-	Zucchero a velo
---	-----------------

Procedimento

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente e con le fruste elettriche montarlo insieme allo zucchero. Unire le uova, i semi della vaniglia e un pizzico di sale. Mescolare bene, quindi unire 250 g di farina setacciata con il lievito, alternando con le cucchiaiate di yogurt.

Lavare e asciugare le Prugne della California, tagliare il frutto a piccoli pezzetti e aggiungerli al composto insieme ai fiori di lavanda (ad uso alimentare, si acquistano nelle erboristerie), facendo attenzione a misurarli, contengono un olio essenziale dal profumo molto forte.

Suddividere il composto negli stampi imburrati e infarinati, oppure in cui sono stati inseriti i pirottini di carta, riempirli non più di 2/3. Infornare a 180° per circa 25 minuti. Lasciar raffreddare i dolcetti, poi sfornarli, spolverizzarli con lo zucchero a velo e decorarli con fiori di lavanda.