

Muffin con farina di riso



INGREDIENTI

Farina IL RISO INTEGRALE Molino Persello	100g
Farina ITALIA Molino Persello	100g
Fecola di patate	50g
Uova	2
Burro	80g
Zucchero	100g
Latte	100g
Lievito per dolci	½ bustina
Semi di bacca di vaniglia	½ bacca
Uva sultanina	125g
Sale	
Granella di zucchero (decorazione)	

PROCEDIMENTO

1. Raccogliete in una ciotola le farine, un pizzico di sale e il lievito setacciati, e unitevi i semi di vaniglia.
2. A parte, mescolate le uova, lo zucchero, il burro e il latte; aggiungeteli alle farine e mescolate delicatamente fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Infine aggiungete l'uva sultanina.
4. Distribuite il composto negli stampini dei muffin e decorate con la granella di zucchero.
5. Cuocete a 180°C per 20-23 minuti

OSSERVAZIONI