

Ricette a quadretti

Il favoloso mondo... dei muffins!



Sì, lo so: sono fissata coi muffins. Non posso farci niente, mi piacciono troppo! Così come mi piace qualunque cosa abbia a che fare con loro... ed è il caso di questo strofinaccio meraviglioso che fa da sfondo alla foto e che ha dato il via alla preparazione della ricetta. In realtà era da un po' che volevo provarla, da quando l'ho trovata sul sito di [Fabien](#). Devo dire che il risultato è stato gradevole ma non eccelso. Sospetto che sia perchè ho usato un [lemon curd](#) industriale... in realtà si può benissimo farlo a casa con le proprie manine perchè, alla fine, si tratta di una crema al limone.

N. porzioni: 12

Tempo: 50 min

Ingredienti

- 30 cl lemon curd
- 1 vasetto yogurt magro
- 150 gr farina
- 5 cucchiai olio evo
- 3 uova
- 2 cucchiai rasi zucchero
- 1 bs lievito

Istruzioni

1. Sbattere le uova con lo zucchero, quindi aggiungere lo yogurt, l'olio, il curd e la farina setacciata col lievito.
2. Mescolare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.
3. Versare l'impasto negli appositi stampini da muffin (foderati con un pirottino o unti con burro e poi infarinati) ed infornare a 180° per 20 minuti. Quindi abbassare a 150° e terminare la cottura per 1/4 d'ora.
4. Lasciar raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.