

## *Muffins senza glutine*

### **Ingredienti:**

200g di La Farina Hero Free  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
100g di burro ammorbidito  
100g di zucchero  
4 uova medie

**Esempio di preparazione:** Prima di iniziare, pre-riscaldare il forno a 190°C.

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e batterli insieme fino ad ottenere un impasto chiaro e spumoso. Distribuire l'impasto nei pirottini di carta o negli stampi, riempiendoli fino a metà. Cuocere il tutto in forno pre-riscaldato per circa 20 minuti. Al termine della cottura, i muffins dovranno risultare dorati e sodi al contatto.

### **Idee per creare tanti muffins dai gusti diversi**

Questa miscela di base può essere arricchita semplicemente aggiungendo i seguenti ingredienti:

**Muffins con gocce di cioccolato:** aggiungere 100 g di gocce di cioccolato al latte.

**Muffins con doppio cioccolato:** sostituire 25g di "La Farina Hero free" con 25g di cacao in polvere e aggiungere 100 g di gocce di cioccolato al latte.

**Muffins ai mirtilli:** frullare 100g di mirtilli disidratati con 4 cucchiaini di confettura ai mirtilli e aggiungere il tutto nell'impasto base.

**Muffins al cappuccino:** aggiungere 100 g di gocce di cioccolato bianco ed 1 cucchiaio di caffè solubile sciolto in acqua bollente.