

Ingredienti

110g di farina 00

50g di burro

50g di zucchero di canna

80g di zucchero raffinato

2 uova

20 ciliegie sciroppate

2 cucchiai di succo di ciliegie

¼ di lievito per dolci in polvere

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

zucchero a velo

granella di mandorle

Preparazione

Mescolate assieme i due tipi di zucchero e aggiungete il burro ammorbidito.

Montate il burro e lo zucchero finché non otterrete una crema spumosa.

Aggiungete i tuorli d’uovo leggermente sbattuti. Sempre mescolando con la frusta, aggiungete la farina e il lievito setacciati.

Aggiungete il succo di ciliegia e delicatamente gli albumi montati a neve ben ferma.

Imburrate, infarinate gli stampini per muffin, mettete un cucchiaio di impasto la ciliegia sciroppata e un altro cucchiaio di impasto.

Infine prima di infornare a 180° spolverizzate i muffin con ciliegie con la granella di mandorle e i biscotti Mc Vitie’s

Digestives sbriciolati.

http://blog.giallozafferano.it/adryincucina/muffin-con-ciliegie-ricetta-semplice/