



di Marco Scaglione
Chef Gluten Free

Ingredienti

PER 4 PERSONE:

1 uovo
1 tuorlo
120 g zucchero
90 g farina di riso consentita
50 g fecola di patate consentita
40 g farina di mandorle consentita
120 g latte intero
120 g burro
16 g lievito per dolci consentito
40 cedro consentito
40 g sciroppo di mandarino consentito
zucchero a velo consentito

Tempo: 55 minuti più riposo

Preparazione

Sgusciare le uova in una terrina e mettere insieme lo zucchero, sbattere con un frullatore e montare il tutto fino a quando non risulterà ben spumoso, aggiungere le farine e quella di mandorle, a seguire il latte, il burro sciolto a bagno maria e per finire il lievito, amalgamare bene il tutto con una spatola. Unire sempre con una spatola mescolando l'impasto dal basso verso l'alto, il cedro e lo sciroppo di mandarino; imburrare degli stampini monoporzion e mettere il composto fino a 3/4. Preriscaldare il forno a 175°C e mettere a cuocere i muffin per 35 minuti, al termine della cottura aprire il forno e lasciare riposare ulteriori 5 minuti. Togliere i muffin dagli stampini e spolverare con dello zucchero a velo.



Golosi
SENZA GLUTINE

Muffin con cedro

• E SCIROPPO DI
MANDARINO •

