

I muffin yogurt e lamponi

Per le
ragazze

Ingredienti

2 uova
135 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
100 ml olio d'oliva
100 g yogurt
175 g farina
1 cucchiaino lievito
200 g lamponi (freschi o congelati)

Copertura:
60g burro
60g formaggio fresco (es. ricotta)
Una manciata di lamponi
350g zucchero a velo
Colorante alimentare rosso



Preparazione

Riscaldare il forno a 180° e imbrattare le formine dei muffin. Per l'impasto frullare gli ingredienti liquidi, mescolare farina e lievito a parte e unire il tutto. Riempire le formine e inserire circa tre lamponi per ogni muffin spingendoli nell'impasto. Per la copertura fare una purea di lamponi, passare al setaccio e mescolare con il burro, il formaggio fresco e lo zucchero a velo setacciato in precedenza. Prima che la crema possa essere utilizzata, deve essere messa in frigo. Quando i muffin si sono raffreddati, si possono coprire con la crema. Per chi desidera la copertura di colore rosa, basta aggiungere un paio di gocce del colorante alimentare.