



Muffin al limoncello - [Visualizza sul sito](#)
di gioghiotta75

Dessert - dolci per colazione - cremor tartaro - panna

250 gr farina
250 gr zucchero
250 ml di panna fresca
1 bustina di lievito (questa volta ho provato ad usare il cremor tartaro trovato in una bancarella di prodotti naturali)
2 cucchiaini di limoncello
3 uova

In una terrina montare le uova con lo zucchero finchè sono soffici, unire la panna, la farina poca per volta, il lievito ed amalgamare bene. Infine aggiungere il limoncello, distribuire poi negli stampi per muffin ed infornare per 30 minuti circa o fin quando sono dorati, a 170°. Alcuni li ho farciti con marmellata di fragole.

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it