



Muffin di Carnevale: colorati, soffici e allegri

Come far felici i bambini con dessert divertenti e golosi, da servire per merenda oppure nelle feste tipiche di questo periodo.



Muffin di Carnevale (Foto di © Silvana Amato).

Tra poco, arriverà **Carnevale**, tempo di maschere, scherzi e coriandoli. Per l'occasione, ecco dei **muffin colorati** che mettono allegria, ottimi anche per la merenda dei bimbi e perfetti per le loro feste a casa o a scuola.

Ricetta dei Muffin di Carnevale

Ingredienti

- 400 gr di farina 00
- 150 gr di burro fuso
- 80 gr di zucchero
- 3 uova
- 230 ml di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- colorante alimentare verde, rosa, giallo q.b.
- confettini colorati q.b.

Preparazione

1. Setacciare la farina, unirla allo zucchero e al lievito. Mescolare bene.
2. In un'altra terrina, sbattere le uova con il latte e il burro.
3. Una volta pronto il composto dei liquidi, unirli al composto degli ingredienti solidi. Mescolare bene e dividere in più parti.
4. Aggiungere ad ognuna di essa, il colorante e versare nei pirottini, alternando i colori

secondo il proprio gusto e fantasia. In questa ricetta, sono stati scelti il rosa, il giallo e il verde.

5. Cuocere i muffin in forno caldo a 180°C per 45-50 minuti.
6. Prima di servirli, decorare con i confettini colorati che, volendo, possono essere aggiunti anche nell'impasto. Vanno bene anche dei granelli di zucchero o gocce di cioccolato.

Data di creazione

16/01/2018

Autore

silvana-amato