

Mini muffin Speziati

Ingredienti

- 200 g farina 00
- 100 g zucchero
- 2 uova
- 100 ml latte
- 80 ml olio di semi
- 1 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

Procedimento

Montare leggermente le uova con lo zucchero. Aggiungere latte e olio, poi incorporare farina, lievito, cannella, zenzero e sale. Versare negli stampini riempiendoli per circa 2/3. Cuocere a 180°C per 15-18 minuti. Una volta freddi, decorare con zucchero a velo oppure con una semplice glassa bianca.

