KIT-CHEN
MUFFIN

Golose monoporzioni nate negli USA ma ormai ben conosciute anche da noi. Togliti la voglia di dolce preparandoli in casa, tanto sono piccoli! Vieni su www.acquaementa.com/muffin per altri suggerimenti su come prepararli e decorarli. Ingredienti base per 12 muffin: 260 g di fecola di patate, 150 g di latte di riso, 125 g di zucchero a velo, 100 di olio di riso, 8 g di lievito per dolci, 2 uova, un pizzico di bicarbonato. Ora arricchiscilo come vuoi!

amalgamare

grattugiare

infornare

spalmare

spolverare

AMERICANO

base muffin

+

mirtilli

+

vaniglia

+

zeste di limone

APPLE PIE

base muffin

+

spicchi di mela

+

uvetta

+

pinoli

+

cannella

GOLOSO

base muffin

+

amaretti sbriciolati

+

pepite di cioccolato

+

mandorle

+

zucchero a velo

TUTTA SALUTE

base muffin

+

carote

+

mandorle

+

qualche amaretto

+

anice e cannella

PECCATO DI GOLA

base muffin

+

cioccolato

+

duroni di Vignola

+

cherry

+

zucchero a velo

COMBO PERFETTA

base muffin

+

cioccolato

+

pere

+

rum

+

zucchero a velo

VIZIOSO

base muffin

+

succo di arancia

+

zeste di arancia

+

pepite di cioccolato

+

vaniglia

RICCO

base muffin

+

pepite di cioccolato

+

fragole

+

pistacchi

+

zeste di pompelmo

SACHER

base muffin

+

cacao

+

marmellata albicocche

+

glassa cioccolato

+

panna montata

FORESTA NERA

base muffin

+

cherry

+

amarene

+

panna montata

+

scaglie di cioccolato

infografica ACQUA&MENTA, le ricette su www.acquaementa.com #kit-chen

scopri e compra i kit-chen da DAL TOSCANO CENTRO CASALINGHI e su www.daltoscano.com