

Mini muffin al Nesquik e frutti di bosco.

Per la preparazione di 10 muffin

Farina 300 gr
Olio di semi 200 ml
Zucchero 50gr
Latte 120 ml
Nesquik 150 gr
Uova 3
Lamponi 200 gr
Limone ½
Lievito per dolci 1 bustina
Sale

Per la decorazione

Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Mettiamo in congelatore i lamponi, in questo modo conserveranno la forma in cottura.

Poi passiamo a preparare l'impasto per i muffin. Setacciamo la farina, con Nesquik, lo zucchero, il lievito e il sale. Uniamo poi la buccia grattugiata del limone e amalgamiamo tutto con l'olio di semi.

Dopo che abbiamo ottenuto una crema omogenea aggiungiamo una per volta le uova.

E infine il latte, lavorando il composto fino a che non diventa liscio e senza grumi. A questo punto aggiungiamo i lamponi.

Distribuiamo il composto in 10 pirottini da muffin riempiendoli fino a $\frac{3}{4}$.

Cuociamo in forno caldo a 170° per 30-35 minuti, o fino a quando inserendo uno stecchino all'interno esce completamente asciutto.

Dopo averli sfornati è preferibile farli raffreddare del tutto prima di mangiarli, magari spolverizzati di zucchero a velo.