

# L'INGREDIENTE DI GENNAIO: L'AVANZO DEL PANETTONE

Gilber per Gruppo Abele 750g 13€

Ogni anno la stessa storia, abbiamo comprato troppi panettoni e adesso... ci è venuto a noia? Per fortuna c'è *lunedì ricetta* con tante idee per variare!



Muffin di pandoro alle mele soffici

## MUFFIN DI PANDORO ALLE MELE SOFFICI

Ingredienti: 150 gr di pandoro; 100 gr di yogurt; 1 bustina di lievito per dolci; 40 gr di burro; 20 gr di zucchero; 2 mele; 1 uovo.

### COME PROCEDERE:

Sbricioliamo grossolanamente il pandoro in una ciotola: in una seconda ciotola uniamo allo zucchero uova, lievito e yogurt.

Mescoliamo bene il composto e lo versiamo nella ciotola con il pandoro, che va lasciato ad assorbire il liquido.

Intanto laviamo e sbucciamo le mele: le tagliamo a dadini piccoli e le uniamo alla ciotola con il pandoro.

Mescoliamo bene il composto e aggiungiamo qualche cucchiaino di latte nel caso l'impasto fosse troppo solido.

Versiamo l'impasto nei pirottini per i muffin e inforniamo a 180° per una ventina di minuti.