

# Muffin al limone sofficiissimi

Senza glutine



## Ingredienti

*2 uova*

*120 gr di zucchero*

*80 ml di olio di semi*

*100 ml di succo di limone*

*Scorza grattugiata di 1 limone*

*210 gr di farina senza glutine*

*1 bustina di lievito per dolci #*

## Procedimento

*Montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete l'olio, il succo e la scorza di limone. Unite farina e lievito setacciati, mescolando delicatamente. Versate l'impasto nei pirottini riempiendoli per tre quarti. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 18–20 minuti. Lasciate intiepidire e, se volete, spolverate con zucchero a velo per un tocco ancora più goloso.*

## Ricetta dal web