

Raccolta

R i c e t t e

M u f f i n

B i m b y



Silvia in cucina

Muffin Bimby al cacao senza uova

Ingredienti:

- 250 g latte
- 50 g olio di semi di girasole
- 50 g cacao amaro in polvere
- 250 g farina 00
- 150 g zucchero
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- q.b. gocce di cioccolato



Mettiamo tutti gli ingredienti, tranne le gocce di cioccolato, dentro al nostro boccale e mescoliamo.

Vel. 4 – 35 secondi

Nel frattempo, scaldiamo il forno a 160 gradi modalità ventilata.

A questo punto riempiamo i pirottini per muffin di circa 3/4 con l'impasto.

Dopodiché cospargiamo la superficie con le gocce di cioccolato.

Infine, inforniamo per 20-25 minuti.

Muffin Bimby alla panna

Ingredienti:

- 2 uova
- 140 g zucchero
- 160 g farina 00
- 190 g panna fresca liquida
- mezza bustina di lievito per dolci



Come prima cosa inseriamo la farfalla e montiamo le uova con lo zucchero.

Vel. 4 – 37 gradi – 4 minuti

Dopodiché aggiungiamo la panna, la farina, il lievito e mescoliamo.

Vel. 3 – 40 secondi

A questo punto versiamo l'impasto nei pirottini e riempiamoli di circa 3/4.

Infine, inforniamo per circa 25-30 minuti.

Muffin al cioccolato bianco e pistacchi

Ingredienti:

- 80 g burro
- 80 g zucchero
- 100 g farina di pistacchi
- 150 g farina d'avena (oppure 00)
- 100 g cioccolato bianco
- 2 uova
- 120 g ricotta
- 80 g latte
- mezza bustina di lievito per dolci



Prima di tutti tritiamo i nostri pistacchi e mettiamo da parte in una ciotola.

Vel 8 – 15 secondi

Dopodichè tritiamo anche il cioccolato bianco grossolanamente e mettiamo da parte.

Vel. 5 – 10 secondi

Nel boccale del nostro Bimby ora facciamo sciogliere il burro.

Vel. 1 – 4 minuti – 50 gradi

Aggiungiamo le uova, lo zucchero e mescoliamo.

Vel 4 – 30 secondi

A questo punto aggiungiamo la farina, i pistacchi, il lievito, il latte, la ricotta e mescoliamo.

Vel. 4 – 30 secondi

Infine, aggiungiamo il cioccolato.

Vel 2 – 30 secondi

Versiamo l'impasto dei nostri stampini (circa 3/4) e nel mentre scaldiamo il forno modalità ventilata 160 gradi.

Cuociamo per circa 20-25 minuti.

Muffin Bimby cioccolato e lamponi

Ingredienti:

- 2 uova
- 160 g zucchero
- 90 g olio di semi di girasole
- 50 g latte
- 250 g farina 00
- 250 g marmellata di lamponi
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- 100 g gocce di cioccolato



Inseriamo nel boccale la farfalla e iniziamo a montare le uova con lo zucchero.

Vel. 4 - 4 minuti - 37 gradi

Dopodichè togliamo la farfalla, uniamo il latte, l'olio e mescoliamo.

Vel. 4 - 30 secondi

A questo punto aggiungiamo il resto degli ingredienti e amalgamiamo.

Vel. 4 - 30 secondi

Infine, versiamo il composto nei pirottini e cuociamo in forno ventilato a 170 gradi per circa 20-25 minuti.

Muffin Bimby al caramello

Ingredienti:

- 2 uova
- 130 zucchero
- 100 latte
- 80 olio di semi di girasole
- 100 ricotta
- 230 farina 00
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- 3 cucchiari caramello



Per prima cosa montiamo le uova con lo zucchero inserendo la farfalla nel nostro boccale.

Vel. 4 - 37 gradi - 4 minuti

Dopodichè togliamo la farfalla, aggiungiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo.

A questo punto versiamo l'impasto nei pirottini.

Infine, cuociamo in forno a 170 gradi (ventilato) per circa 25-30 minuti.

Muffin Bimby salati mortadella e pistacchi

Ingredienti:

- 3 uova
- 100 g olio di semi di girasole
- 100 g latte
- 50 g parmigiano Reggiano DOP
- 200 g farina 00
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate
- 100 g pistacchi
- 100 g mortadella
- q.b. sale



Per prima cosa tritiamo grossolanamente i pistacchi e mettiamo da parte in una ciotola.

Vel. 5 – 10 secondi

Dopodichè tagliamo a cubetti la mortadella e mettiamo da parte.

Ora, nel boccale del nostro Bimby, mescoliamo le uova con l'olio e il latte.

Vel. 4 – 30 secondi

Dopodichè aggiungiamo la farina, il sale, il formaggio grattugiato e il lievito.

Vel. 4 – 30 secondi

A questo punto uniamo all'impasto i pistacchi, la mortadella e mescoliamo con un lecca pentola dal basso verso l'alto.

Infine, versiamo l'impasto nei pirottini per muffin e cuociamo in forno ventilato a 170 gradi per circa 20-25 minuti.

Muffin salati Bimby con spinaci e pancetta

Ingredienti:

- 200 g spinaci surgelati
- 100 g verza (facoltativa)
- 200 g farina 00
- 3 uova
- 50 g formaggio grattugiato
- 100 g latte
- 80 g olio di semi di girasole
- 1 bustina di lievito istantaneo
- q.b. sale
- q.b. pancetta a cubetti



Iniziamo dagli spinaci e dalla verza.

Mettiamo nel boccale 500 g di acqua, appoggiamo il Varoma con all'interno le verdure, chiudiamo con il coperchio e cuociamo.

Vel. 1 – 120 Varoma – 35 minuti

Dopodichè svuotiamo il boccale e mettiamo al suo interno le verdure, la farina, il latte, l'olio, le uova, il lievito, il sale e impastiamo.

Vel. 5 – 35 secondi

Nel frattempo, scaldiamo il forno a 170 gradi modalità ventilata.

A questo punto versiamo l'impasto nei pirottini per muffin e terminiamo con la pancetta.

Infine, cuociamo in forno per circa 30 minuti.

Facciamo sempre la prova dello stecchino per vedere il grado di cottura!

Muffin Bimby salati carote noci e pancetta

Ingredienti:

- 50 g noci
- 30 g burro
- 200 g carote
- 100 g latte
- 2 uova
- 220 g farina 00
- 50 g parmigiano Reggiano DOP
- q.b. sale
- q.b. pancetta affumicata
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate



Prima di tutto tritiamo le noci, le carote e il burro.

Vel. 5 - 15 secondi

Dopodichè aggiungiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo.

Vel. 4 - 20 secondi

A questo punto trasferiamo il composto nei pirottini per muffin e decoriamo con la pancetta.

Infine, cuociamo in forno caldo a 170 gradi, modalità ventilato, per 20-25 minuti.

Muffin Bimby salati al formaggio super soffici

Ingredienti:

- 200 farina 00
- 2 uova
- 120 latte
- 80 olio di semi di girasole
- 160 ricotta
- 50 parmigiano Reggiano DOP
- 50 mozzarella
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate
- q.b. sale



Per prima cosa mettiamo tutti gli ingredienti (tranne la mozzarella) dentro al boccale e mescoliamo.

Vel. 4 - 30 secondi

Dopodichè aggiungiamo la mozzarella tagliata a cubetti.

Vel. 4 - 20 secondi

A questo punto versiamo l'impasto nei pirottini e cuciamo in forno (ventilato) a 170 gradi per 25-30 minuti.

Muffin Bimby salati al salmone e formaggio

Ingredienti:

- 2 uova
- 90 olio di semi di girasole
- 150 latte
- 125 yogurt bianco naturale
- 50 parmigiano Reggiano DOP
- 100 formaggio fresco spalmabile
- 150 salmone affumicato
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate
- 280 farina 00



Per prima cosa inseriamo la farfalla e montiamo le uova con l'olio.

Vel. 4 - 37 gradi - 4 minuti

Dopodichè aggiungiamo il latte, lo yogurt, il formaggio spalmabile, il formaggio grattugiato. Continuiamo a montare sempre con la farfalla inserita.

Vel. 3 - 50 secondi

A questo punto togliamo la farfalla. Aggiungiamo la farina, il lievito, il salmone tagliato a striscioline e mescoliamo.

Vel. 3 - 30 secondi

Nel frattempo, scaldiamo il forno ventilato a 170 gradi.

Infine, versiamo l'impasto nei pirottini e cuociamo per circa 20-2 minuti.