

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Altdeutsche Brotchen (Muffins tedeschi tradizionali)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- ¾ tazza di burro o margarina
- ½ tazza di zucchero
- 2 grosse uova
- 1 cucchiaino di rum
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3 cucchiaini di latte
- ½ cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di polvere lievitante
- 2 ¼ tazze di farina
- ¼ tazza di mandorle tritate
- 1 cucchiaino di buccia d'arancia grattugiata
- ¼ di tazza di uva passa.

PREPARAZIONE

- 1 Creare una crema con il burro e lo zucchero. Incorporare sbattendo le uova, il rum, la

vaniglia ed il latte. Miscelare la cannella, la polvere lievitante e la farina. Aggiungere il preparato di farina al preparato di burro.

Incorporare dolcemente le mandorle, la buccia d'arancia e l'uvetta. Versare l'impasto in uno stampo per muffins fino a riempirne metà. Infornare a 190°C per 25/30 minuti o fino a doratura.