

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin alla ricotta e arancia rossa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 16 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffin alla ricotta e arancia rossa sono dei dolcetti speciali, umidi e saporiti sono perfetti per ogni occasione della giornata. Sono ideali a colazione, merenda e come dessert a fine pasto. Insomma provateli, sono proprio buoni!

INGREDIENTI

250 g di farina
200 g di ricotta
100 ml di succo di arancia rossa
2 uova
150 g di zucchero
1 bustina di lievito per dolci
la buccia grattugiata di 1 arancia.

PER LO SCIROPPO

100 g di zucchero
100 ml di succo di arancia rossa.

PER DECORARE

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Mettete in una ciotola lo zucchero e le uova e, con l'aiuto delle fruste elettriche montare fino ad avere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungete la ricotta e mescolare bene fino ad avere un composto omogeneo.

Aggiungete la buccia dell'arancia, la farina ed il lievito e mescolate bene alla fine aggiungete il succo di arancia e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Imburrate ed infarinate alcuni stampini da muffin e versateci il composto.

Infornare a 180°C per 12 minuti.

Nel frattempo preparate lo sciroppo: fate bollire il succo con lo zucchero per 3-4 minuti, lasciate intiepidire e spennellatevi la superficie dei muffins.

Cospargete appena di zucchero a velo.



