

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin con ciliegie e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BURRO 120 gr
ZUCCHERO 200 gr
UOVA grandi - 2
FARINA 300 gr
LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiaini e mezzo -
SALE 1 presa
LATTE 120 ml
CILIEGIE SNOCCIOLATE (asciugate e tagliate a pezzetti grossolanamente) - 400 gr
MANDORLE SPEZZETTATE 80 gr
ESSENZA DI MANDORLE fialetta - 1
ZUCCHERO extra per decorare -

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare a crema il burro con lo zucchero.



3 Unite le uova amalgamandole una per volta.



4 Aggiungete la farina setacciata con il lievito ed il sale e alternatela con il latte.



5 Aggiungete poi le mandorle, le ciliegie e l'essenza di mandorla e mescolare bene.



6 Imburrate ed infarinate gli stampini da muffin e versateci l'impasto, riempiendoli per 2/3.

Spolverizzate con lo zucchero extra.



7 Infornate in forno preriscaldato per 25 - 30 minuti a 180°C.



8 Spolverizzate con un pò di zucchero a velo.

