

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin di Runeberg

LUOGO: Europa / Finlandia

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



200GR DI MARGARINA O BURRO, 1
TAZZA DI ZUCCHERO, 2 UOVA, 1 TAZZA
DI FARINA DI FRUMENTO, 1
CUCCHIAINO DI LIEVITO, 1
CUCCHIAINO DI CARDAMOMO, 1 TAZZA
DI MOLLICHE DI PANE DOLCE (ES.
BRICIOLE DI BISCOTTI), 1 TAZZA DI
MANDORLE IN POLVERE (80G CA.), 1/2
TAZZA DI PANNA, MARMELLATA DI
LAMPONI SOLIDA. PER INUMIDIRE

1 tazza di acqua

1/2 tazza di zucchero

2/3 cucchiaino di liquore arrac (liquore
orientale) o rum. Guarnitura

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 200°C. Macinare le mandorle e miscelarle con le briciole di pane. Fondere il burro o la margarina e lo zucchero insieme. Aggiungere un uovo alla volta, sbattendo bene il preparato dopo ogni uovo. Miscelare la farina e il lievito e incorporare nel preparato. Aggiungere il cardamomo, le molliche di pane e le mandorle e, alla fine, la panna. Miscelare delicatamente. Ungere uno stampo per muffin e mettere una quantità uguale del preparato nei buchi. Lasciare spazio affinché l'impasto cresca. Usando un dito infarinato, formare un buco nel centro di ciascun muffin. Mettere circa metà cucchiaino di marmellata in ciascun muffin. Cuocere al forno a metà forno per circa 15 minuti. Bollire l'acqua e incorporare lo zucchero. Insaporire con dell'alcool. Inumidire i muffin cotti con del liquido. Quando i muffin sono ancora caldi, aggiungere un altro metà cucchiaino nel mezzo. Lasciare che si raffreddino. Miscelare lo zucchero per la glassa e l'acqua o succo di limone in una piccola ciotola. Versare il liquido della glassa attorno alla marmellata.