

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins ai datteri e caramello

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I muffins ai datteri e caramello sono una versione insolita di questi tradizionali dolcetti. Gustosi e genuini, sono apprezzati sia a colazione che per merenda ma anche a fine pasto; sostanziosi e delicati, sono di rapida preparazione, semplici anche per chi muove i primi passi nella pasticceria!

INGREDIENTI

- FARINA 00 280 gr
- DATTERI SECCHI denocciolati - 250 gr
- CREMA AL CARMELLO o dulce de leche per la copertura - 4 cucchiaini da tavola
- ACQUA 250 ml
- ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
- UOVA grandi - 2
- BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
- LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
- SALE 1 pizzico
- BURRO per ungere gli stampini -

PREPARAZIONE

1 Prima di entrare nel vivo della ricetta, frullate i datteri con 250 ml d'acqua fino ad

ottenere una purea piuttosto liquida.

La ricetta è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine.

Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero.



2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi la purea di datteri ed il burro fuso.



3 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



4 Mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



5 Riempite le formine per muffin fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio.



6 Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.

Lasciate riposare i muffins per circa 5 minuti, quindi potrete estrarli dallo stampo e farli raffreddare su di una griglia.

Prima di servire i muffins, distribuitevi sopra un cucchiaino di crema al caramello o dulce de leche, nel caso non trovaste questo prodotto fate fondere delle caramelle mou con l'aggiunta di tanta panna quanta ne serve per ottenere una crema spalmabile.