

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al caramello e noci

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

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

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Con i **muffins al caramello e noci** potrete sperimentare in un solo dolcetto una contraddizione davvero golosa: la rusticità della frutta secca che incontra tutta la dolcezza del caramello. Un gioco di equilibri e consistenze che rende questo muffin prestigioso ma sempre vincente: basso costo, alta reperibilità degli ingredienti, velocità di preparazione sono infatti il successo di questa variante!

Se cerchi altre idee golose per la merenda o la colazione, prova anche quelli con [gocce di cioccolato](#): stra buoni!

INGREDIENTI

FARINA 2,25 tazze

LATTE INTERO $\frac{3}{4}$ tazze

GHERIGLI DI NOCI a pezzi - 1 tazza

GHERIGLI DI NOCI per decorare - 12

ZUCCHERO $\frac{1}{2}$ tazze

UOVA 1

ACQUA $\frac{1}{2}$ tazze

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

0,33 tazze

LIEVITO IN POLVERE 1,5 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei muffin al caramello e noci, partite dal realizzare la sala. Innanzitutto fate sobbollire la prima parte di zucchero con l'acqua fino ad ottenere un composto dorato.

Versate il composto su un foglio di carta forno. Una volta freddato, spezzatelo in piccoli pezzi.

Sbattate l'olio, la seconda parte dello zucchero, l'uovo e il latte insieme.

Aggiungete il caramello e gli ingredienti rimanenti mescolando giusto quel tanto che serve per amalgamarli.

Riempite gli stampini per muffin fino a 3/4 e mettete una metà di noce sopra ciascun muffin.

Infornate a 190°C per 20 minuti.

CONSIGLIO

Quanto tempo si conservano?

Puoi conservarli in una scatola per dolci anche per 4 o 5 giorni.

Potrei sostituire le noci con delle nocciole?

Certo che sì, verrà ottimo!