

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al pistacchio con glassa al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

170 g di farina
130 g di zucchero
100 g di burro morbido
50 g di pistacchi sgucciati
2 uova
70 ml di latte
1 cucchiaino di bicarbonato
1 cucchiaino di lievito per dolci.

PER DECORARE

150 g circa di cioccolato fondente
poco burro.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa sbollentare i pistacchi in una pentola d'acqua calda e pelatele.



2 Mettete i pistacchi nel mixer.



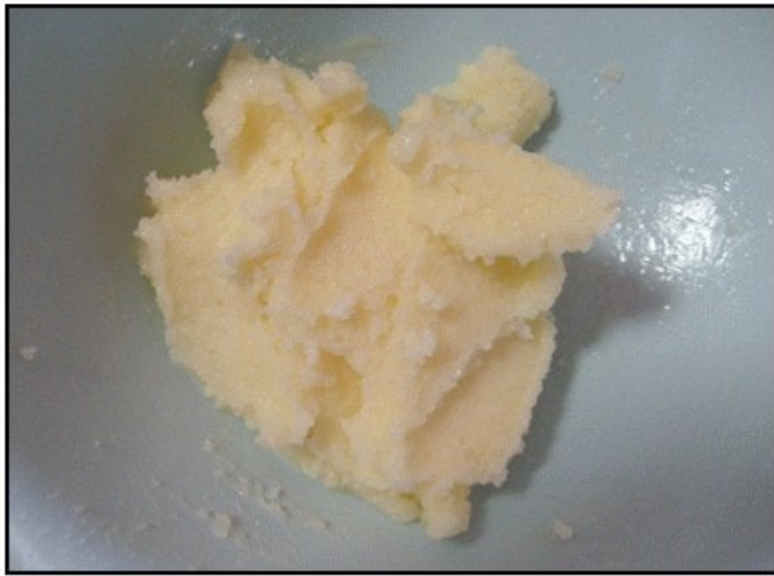
3 Frullare per 1 minuto.



4 Preriscaldare il forno a 220°C.

In una ciotola mescolare burro e zucchero fino ad avere una crema.





5 Aggiungere le uova.



6 E mescolare quanto basta per incorporarle.



7 In un'altra ciotola versare farina, pistacchi, lievito e bicarbonato.



8 Mescolare gli ingredienti e aggiungerli, un pò alla volta, al composto precedente.

Aggiungete il latte per ottenere la giusta consistenza.



9 Foderate una teglia per muffin con i pirottini e riempiteli con il composto.

Infornateli a 180°C per 20 minuti circa.



10 Sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro e glassare i muffin.







