

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al succo d'arancia e mandorle

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 succo d'arancia e mandorle potrete salvare, in poche mosse e con un risultato di prestigio, una cena improvvisata all'ultimo minuto. Profumatissimi, semplici e genuini, i muffins sono davvero un jolly in cucina. Preparate il succo d'arancia e concedetevi questo piccolo sfizio della pasticceria internazionale!

Se vi siete innamorati di questi dolcetti dal profumo di agrumi intenso, provate anche questa [torta al limone](#), semplice e veloce ma ricca di gusto!

INGREDIENTI

FARINA 00 225 gr
MANDORLE tritate fini - 50 gr
LATTE INTERO 100 ml
ZUCCHERO 120 gr
UOVA grande - 2
AROMA ALLA MANDORLA AMARA((3 gocce) -
LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
ARANCE 2
ZUCCHERO DI CANNA per la crosticina croccante - 40 gr
BURRO per gli stampini -

PREPARAZIONE

1 Questa 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.

Prima di entrare nel vivo della ricetta, ricavate dalle arance la scorza che dovrete affettare finemente ed il succo il quale dovrà, invece, essere aggiunto a tanto latte quanto ne serve per ottenere 250 ml di liquido.

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 e le mandorle tritate finemente.



2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il composto di latte e succo d'arancia, il burro fuso e l'aroma di mandorle amare.



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.

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



5 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 servirli caldi o una volta freddati su di una griglia.