

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alla zucca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate preparare i dolcetti per voi e i vostri cari e amate sperimentare ricette sempre nuove e particolari, i muffins alla zucca sono proprio ciò che fa per voi! Una ricetta gustosa e speciale che diventerà un vostro asso nella manica!

PER 18 PEZZI

400 g di zucca
350 g di zucchero di canna
4 uova
300 g di farina
2 cucchiaini colmi di lievito per dolci
una manciata di noci
1 cucchiaino di cannella
180 ml di olio extravergine di oliva.

PER LA GLASSA

scorza grattugiata di 1 clementina
scorza e succo di 1 limone
125 g di zucchero a velo
1 pizzico di cannella.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

Tagliare la zucca a pezzettini e frullare nel mixer.



2 Aggiungete lo zucchero e le uova.



3 Mescolare quindi aggiungete la farina, il lievito, un pizzico di sale, la cannella e le noci e mescolare.



4 Unite l'olio a filo.



5 Foderate una teglia per muffin con i pirottini e riempite con il composto.

Infornate a 180C per 20-25 minuti.

Per la glassa: mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti.



6 Glassare i muffin freddi.

