

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alle albicocche secche e banane

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I muffins alle albicocche secche e banane sono una versione eccentrica dei più diffusi muffins alla frutta. L'uso intelligente della frutta secca, li rende adatti ad ogni stagione e di facile preparazione. Il profumo delle banane la dice lunga su quale sarà il risultato finale di questo dolcetto delicato, perfetto per tutta la famiglia e anche per un fine pasto da gustare con un bicchierino di liquore in mano.

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr

ALBICOCCHE SECCHES tagliate finemente -
50 gr

BANANE 2

LATTE INTERO 150 ml

ZUCCHERO 120 gr

LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè

BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr

SALE 1 pizzico

UOVA grandi - 2

BURRO per ungere 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.

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 albicocche secche tagliate finemente.



2 Prendete le banane e schiacciatele bene con una forchetta, oppure frullatele ed aggiungetevi tanto latte quanto ne serve per ottenere 250 ml di liquido.

In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il composto di latte e banane e 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 servirli caldi o una volta freddati su di una griglia.