

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alle carote

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **muffins alle carote** hanno una sola parola d'ordine: semplicità. Semplici da preparare, perchè si fanno davvero velocemente e gli ingredienti sono di facilissima reperibilità nella nostra dispensa! Semplici nel sapore, che in questo caso è sinonimo di genuinità. Semplicemente golosi e leggeri, un dolcetto perfetto per la famiglia e per chi non ama preparazioni complicate, sia da fare che da gustare.

Un bel muffin alle carote e mandorle è perfetto per la colazione di tutta la famiglia, piace a grandi e piccoli con il suo sapore delicato e la sua morbidezza.

Buono, semplice e saporito questo muffin con le

carote conquisterà anche i palati più difficili!

Che siano per la merenda o la colazione, i muffin con le carote sono sani e nutrienti quindi sono perfetti anche per i bambini che ne andranno matti. Restano umidi a lungo anche se spariranno in poche ore!

Provate questa nostra versione e se cercate altre ricette di muffin ecco per voi tante idee golose:

[muffin con gocce di cioccolato](#)

[muffin alle ciliegie](#)

PER 6 MUFFIN

CAROTE 250 gr

FARINA 280 gr

FARINA DI MANDORLE 50 gr

BURRO 110 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 2

LATTE 250 gr

LIEVITO PER DOLCI 10 gr

SALE 1 pizzico

MANDORLE IN SCAGLIE 8 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i Muffin alla carota grattugiate le carote pulite con una grattugia a fori grandi, e strizzate per rimuovere l'acqua più possibile riunite







- 2 In un recipiente delle giuste dimensioni mettete le uova con il latte e sbattete rapidamente il tutto, unite quindi il burro fuso a temperatura ambiente e amalgamate.





3 In un altro recipiente setacciate la farina con il lievito la farina di mandorle lo zucchero ed

il sale, unite le carote preparate in precedenza mescolate il tutto ed unite il composto di latte ed uova. Amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo e









- 4 Trasferite in uno stampo da muffin rivestito con gli appositi pirottini. Riempite fino a poco sotto del bordo. Infornate a 200°C statico per circa 20 minuti.





CONSIGLI

I muffin mi vengono sempre un po' duri, come mai?

Occhio a non mescolare troppo gli ingredienti, se mischi troppo diventano gommosi!

Posso aggiungere delle mandorle tritate?

Sì, ci stanno benissimo!

Quanto tempo si conservano?

In un contenitore ermetico i muffin alle carote si conservano per 5 giorni

Adoro questi dolcetti, mi daresti altre ricette di muffin?

Certo, nel sito di cookaround ne trovi tantissime, qui ti propongo i [muffin marmorizzati](#) e [muffin cioccolato e cannella](#)