

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alle noci e cannella

LUOGO: Europa / Italia

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

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffins alle noci e cannella potrebbero essere definiti, per profumi e sapori, come un dolcetto natalizio. In realtà noi li eleggiamo a dolcetto rustico, sempre ottimi e attuali quando si ha a disposizione la frutta secca. Perfetti per chiudere un menù rustico, sono adatti anche per la colazione di tutta la famiglia.

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
GHERIGLI DI NOCI tritate grossolanamente - 100 gr
LATTE INTERO 250 ml
UOVA grandi - 2
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
VANILLINA 1 bustina
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, la vanillina, la cannella ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero e le noci tritate grossolanamente.



2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte ed il burro fuso.



3 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.

Mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



4 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 farli raffreddare su di una griglia.