

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins banana e albicocche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffins banana e albicocche sono davvero deliziosi, possono essere anche un buon modo per far assaggiare la frutta ai bambini più difficili.

INGREDIENTI

BURRO FUSO 115 gr
ZUCCHERO DI CANNA 160 gr
UOVA 2
ESSENZA DI VANIGLIA fialetta - 1
BANANE 2
FARINA 315 gr
ALBICOCCHE 2
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino e mezzo -
BICARBONATO cucchiaino - 1
CANNELLA 1 cucchiaino da tavola
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Accendete il forno a 180°C ventilato.

Poi, per prima cosa, prendete le banane e riducetele a crema con l'aiuto di una forchettina.



2 Mettete lo zucchero in una ciotola.



3 Insieme alle 2 uova, l'essenza di vaniglia, e le banane.



4 Frullate velocemente, facendo attenzione a non incorporare troppa aria o i muffins risulteranno troppo duri.

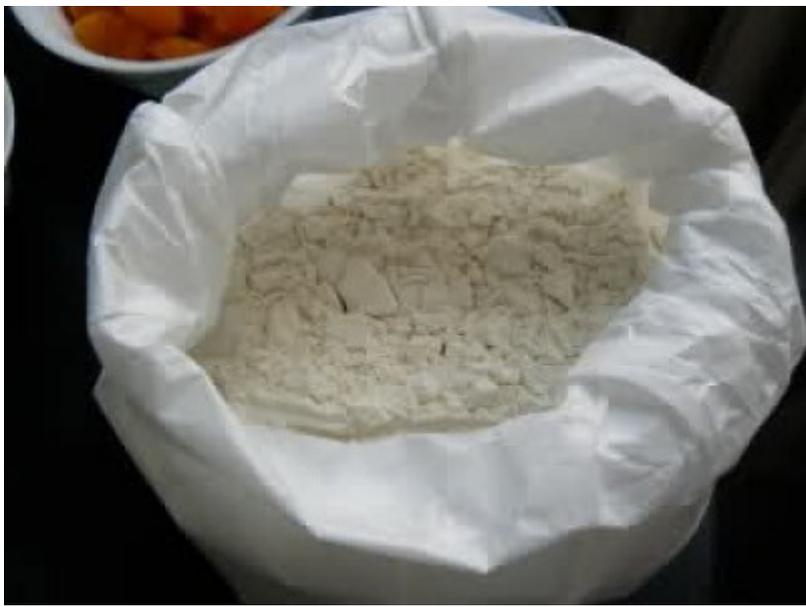


5 Aggiungete il burro fuso.



6 Mescolate bene, e mettete un da parte.

Prendete la farina.

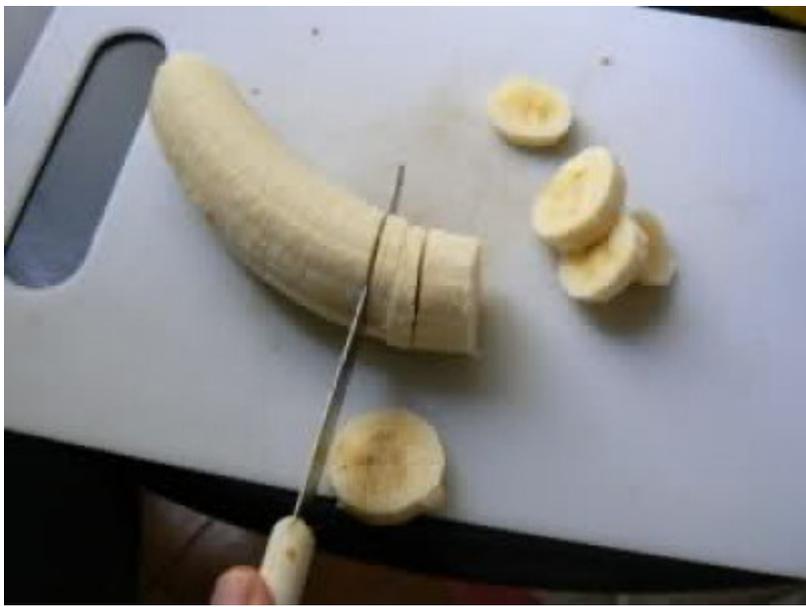


7 Aggiungete le albicocche, il lievito, il bicarbonato, la cannella e un pizzico di sale.



8 Mescolate bene, in modo che tutto sia amalgamato, ma sempre con delicatezza. Poi aggiungete l'altro impasto "umido" a questo secco.

Prendete un'altra banana e tagliatela a fettine sottili.



9 Queste fettine vi serviranno da decorazione, andranno messe sopra ogni muffin prima di infornarli.



10 Ed ecco dopo poche decine di minuti di attesa queste meraviglie.

