DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins tedeschi tradizionali

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

¾ tazza di burro o margarina

½ tazza di zucchero

2 grosse uova

1 cucchiaio di rum

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

3 cucchiai di latte

½ cucchiaino di cannella

2 cucchiaini di polvere lievitante

2 ¼ tazze di farina

¼ tazza di mandorle tritate

1 cucchiaio di buccia d'arancia grattugiata

¼ di tazza di uva passa.

PREPARAZIONE

1 Creare una crema con il burro e lo zucchero. Incorporare sbattendo le uova, il rum, la vaniglia ed il latte. Miscelare la cannella, la polvere lievitante e la farina. Aggiungere il

preparato di farina al preparato di burro.

Incorporare dolcemente le mandorle, la buccia d'arancia e l'uvetta. Versare l'impasto in uno stampo per muffins fino a riempirne metà.

2 Infornare a 190°C per 25/30 minuti o fino a doratura.