

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin all'ananas

di: *elenuccia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 160 g di burro
- 140 g di zucchero
- 3 uova
- 80 g di mandorle tritate
- 200 g di farina 00
- 120 g di ananas sciroppato
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero ed il burro morbido, fino ad avere un composto gonfio e chiaro.
Setacciate la farina con il lievito ed il sale e unitela al composto di tuorli.
Mescolare fino a quando il composto sarà omogeneo.

Aggiungete anche le mandorle tritate finemente e l'ananas a pezzetti.

Imburrate ed infarinate 12 stampi da muffin (oppure potete usare 6 stampi da muffin ed una tortiera da 20 cm) e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 15 minuti.

