

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin alla carota

di: *Maria*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CAROTE 250 gr
FARINA 280 gr
FARINA DI MANDORLE 50 gr
BURRO FUSO temperatura ambiente - 110 gr
ZUCCHERO 150 gr
UOVA 2
LATTE 250 gr
LIEVITO PER DOLCI 10 gr
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i Muffin alla carota grattugiate le carote pulite con una grattugia a fori grandi, riunite in un recipiente delle giuste dimensioni le uova con il latte e

sbattete rapidamente il tutto, unite quindi il burro fuso a temperatura ambiente ed amalgamate. In un altro recipiente setacciate la farina con il lievito la farina di mandorle 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 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.