

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffin alle carote

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

- 50 g di burro
- 120 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 1 dl di latte
- 200 g di carote grattugiate
- 150 g di farina di mandorle
- 100 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- mezzo cucchiaino di ammoniaca per dolci
- 12 carotine in marzapane.

### PREPARAZIONE

1 Con l'aiuto delle fruste elettriche montare il burro morbido con lo zucchero. Aggiungete il sale, le uova ed il latte. Amalgamate bene con le fruste elettriche.

Aggiungete le carote grattugiate, la farina di mandorle, la farina, il lievito per dolci e l'ammoniaca in polvere mescolare bene.

Mettere il composto in 12 stampini da muffins.

Infornate a 180°C per 25 minuti.

Una volta sfornati decorare con le carotine di marzapane.

