

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffin con ciliegie e mandorle

di: *mordicchio*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

BURRO 120 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
UOVA grandi - 2  
FARINA 300 gr  
LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiaini e mezzo -  
SALE 1 presa  
LATTE 120 ml  
CILIEGIE SNOCCIOLATE (asciugate e tagliate a pezzetti grossolanamente) - 400 gr  
MANDORLE SPEZZETTATE 80 gr  
ESSENZA DI MANDORLE fialetta - 1  
ZUCCHERO extra per decorare -

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare a crema il burro con lo zucchero.



3 Unite le uova amalgamandole una per volta.



4 Aggiungete la farina setacciata con il lievito ed il sale e alternatela con il latte.



5 Aggiungete poi le mandorle, le ciliegie e l'essenza di mandorla e mescolare bene.



**6** Imburrate ed infarinate gli stampini da muffin e versateci l'impasto, riempiendoli per 2/3.

Spolverizzate con lo zucchero extra.



**7** Infornate in forno preriscaldato per 25 - 30 minuti a 180°C.



8 Spolverizzate con un pò di zucchero a velo.

