

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins alla zucca

di: *Ciciona*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate preparare i dolcetti per voi e i vostri cari e amate sperimentare ricette sempre nuove e particolari, i muffins alla zucca sono proprio ciò che fa per voi! Una ricetta gustosa e speciale che diventerà un vostro asso nella manica!

## PER 18 PEZZI

- 400 g di zucca
- 350 g di zucchero di canna
- 4 uova
- 300 g di farina
- 2 cucchiaini colmi di lievito per dolci
- una manciata di noci
- 1 cucchiaino di cannella
- 180 ml di olio extravergine di oliva.

## PER LA GLASSA

- scorza grattugiata di 1 clementina
- scorza e succo di 1 limone
- 125 g di zucchero a velo
- 1 pizzico di cannella.

# PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

Tagliare la zucca a pezzettini e frullare nel mixer.



2 Aggiungete lo zucchero e le uova.



3 Mescolare quindi aggiungete la farina, il lievito, un pizzico di sale, la cannella e le noci e mescolare.



4 Unite l'olio a filo.



**5** Foderate una teglia per muffin con i pirottini e riempite con il composto.

Infornate a 180C per 20-25 minuti.

Per la glassa: mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti.



**6** Glassare i muffin freddi.

