

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alle albicocche e mandorle tostate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Con i muffins alle albicocche e mandorle tostate, riscoprirete il piacere di accostamenti semplici e genuini per un dolcetto a basso costo e di facile preparazione. Ottimo come dolce dell'ultimo minuto per salvare una merenda o una cena, è adatto anche alla colazione. L'uso delle albicocche essiccate lo rende un dolce per tutto l'anno, perfetto per entrare nel nostro album dei ricordi, magari in una gita fuori porta o sul buffet di una grande ricorrenza.

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr

MANDORLE 50 gr

ALBICOCCHES ECCE 100 gr

SUCCO D'ARANCIA 3 cucchiari da tavola

LATTICELLO sostituibile con 100 ml di

latte scremato e 100 ml di yogurt magro -

200 ml

MANDORLE IN SCAGLIE per la copertura -

40 gr

ZUCCHERO 120 gr

BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr

UOVA grandi - 2

LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiari da tè

AROMA ALLA MANDORLA AMARA (2

gocce) -

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Prima di entrare nel vivo della ricetta, tritate finemente le albicocche essiccate e mettetele in infusione nel succo d'arancia per 1 ora.

Questa ricetta è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine.

Nel frattempo, mettete le mandorle in una teglia foderata con un foglio di alluminio e infornate sotto il grill per tostarle, quindi fatele raffreddare e tritatele grossolanamente. (questa operazione si può effettuare anche in una padella antiaderente).

A questo punto, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero, le mandorle tritate e le albicocche tritate.



- 2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latticello, il burro fuso e l'aroma di mandorle amare.



3 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



4 Mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



- 5 Riempite le formine per muffin fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio e distribuite sopra ogni muffin un po' di scaglie di mandorle.



- 6 Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.

Lasciate riposare i muffins per circa 5 minuti, quindi potrete estrarli dallo stampo e servirli caldi o una volta freddati su di una griglia.