

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins alle noci e sciroppo d'acero

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I muffins alle noci e sciroppo d'acero sono velocissimi e gustosi, un dolce perfetto per la colazione, per un break in ufficio o per la merenda dei bambini! Lo sciroppo d'acero si sposa perfettamente con il gusto rustico delle noci ma per gustarli al meglio, volete un suggerimento?

Apriteli a metà, tostateli velocemente in padella e poi copriteli ancora di succo d'acero! I muffin con le noci sono buonissimi, e sapete cosa vi diciamo? Che se sostituite lo sciroppo di acero con dei salumi avrete un bel contrasto dolce-salato che risulta proprio buono!

Adorate questi dolcetti? Anche noi ed è per questo motivo che vi proponiamo la ricetta dei muffins con gocce di cioccolato! E se amate in modo particolare questo ingrediente ecco per voi altre ricette con le noci:

dolci di noci  
gelato alle noci  
croccante alle noci

## INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr  
GHERIGLI DI NOCI tritate grossolanamente - 100 gr  
GHERIGLI DI NOCI per la decorazione - 12  
LATTICELLO 175 ml  
SCIROPPO D'ACERO 75 ml  
SCIROPPO D'ACERO per la glassatura - 3 cucchiaini da tavola  
LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè  
SALE 1 pizzico  
ZUCCHERO 120 gr  
UOVA grandi - 2  
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr  
BURRO per ungere gli stampini -

# Preparazione

- 1 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.

Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero e le noci tritate grossolanamente.



- 2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latticello, lo sciroppo d'acero ed il burro fuso.



- 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.

Riempite le formine per muffin fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio, collocate su ogni muffin un metà di noce.



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

Spennellate sulla superficie di ogni muffin un po' di sciroppo d'acero.

Lasciate riposare i muffins per circa 5 minuti, quindi potrete estrarli dallo stampo e farli raffreddare su di una griglia.