

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alle pere e mandorle

di: *viv*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

280 g di farina
100 g di zucchero di canna
1 cucchiaio di farina di soia
1 bustina di lievito per dolci
50 g di mandorle
4 pere
1 cucchiaino di cannella
1 fialetta di aroma di mandorla
1 tazza di olio di semi
1 tazza di acqua.

PER LA DECORAZIONE

200 g di cioccolato fondente
50 g di mandorle tritate.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a quadretti le pere.

Mescolare la farina, lo zucchero ed il lievito.



2 Aggiungete le pere e le mandorle e mescolare.



3 Aggiungete l'olio, l'acqua e l'essenza.



4 Mescolate bene.



5 Imburrate ed infarinate gli stampini da muffin e versateci l'impasto.



6 Infornate a 180°C per 25 minuti.

Una volta sformati ricoprite la superficie con il cioccolato fuso e la granella di mandorle.



