

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins tedeschi tradizionali

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Germania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- ¾ tazza di burro o margarina
- ½ tazza di zucchero
- 2 grosse uova
- 1 cucchiaio di rum
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3 cucchiai di latte
- ½ cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di polvere lievitante
- 2 ¼ tazze di farina
- ¼ tazza di mandorle tritate
- 1 cucchiaio di buccia d'arancia grattugiata
- ¼ di tazza di uva passa.

PREPARAZIONE

1 Creare una crema con il burro e lo zucchero. Incorporare sbattendo le uova, il rum, la vaniglia ed il latte. Miscelare la cannella, la polvere lievitante e la farina. Aggiungere il preparato di farina al preparato di burro.

Incorporare dolcemente le mandorle, la buccia d'arancia e l'uvetta. Versare l'impasto in uno stampo per muffins fino a riempirne metà.

2 Infornare a 190°C per 25/30 minuti o fino a doratura.