

Ricetta: **Muffin al miele e noci**

Author: WWW.MISYA.INFO

Mia mamma mi ha preso da Ikea degli stampini a forma di stella ed io l'altro pomeriggio, per ringraziarla, le ho preparato dei muffin al miele e noci utilizzando i suoi stampini e uno dei suoi ingredienti preferiti, le noci per l'appunto. In pieno clima natalizi questi Muffin al miele e noci mi sembrano l'ideale come prima ricetta di dicembre e come dolcetto del lunedì. Questi Muffin sono morbidi, profumati e sfiziosi , da provare insomma ;)

Ingredienti per 9 muffin:

180 gr di farina 00
1/2 cucchiaino di cannella
1/2 cucchiaino di zenzero
1 bustina di lievito
50 gr di gherigli di noce
scorza grattugiata di arancia
80 gr di zucchero
70 gr di burro
2 uova
2 cucchiaini di miele

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare i muffin al miele e noci

In una ciotola mescolare la farina al lievito e alle spezie

In un'altra ciotola, lavorare il burro ammorbidito tagliato a pezzetti con lo zucchero

Aggiungere il miele e le uova e lavorare fino ad ottenere una crema

Aggiungere ora la farina e le spezie, le noci tritate e la scorza grattugiata dell'arancia.

Mescolare velocemente con un cucchiaino fino a rendere l'impasto omogeneo.

Imburrare ed infarinare degli stampini per muffin e versarvi dentro il composto fino a 2/3 della loro altezza.

Cuocere i muffin al miele e noci a 180° nel forno già caldo per 15 minuti circa.

Sfornare e lasciare raffreddare quindi decorate ogni muffin con un gheriglio di noce che farete aderire con un pò di miele e servire :P

*I complementi in questa foto, sono stati forniti da Villa d'Este Home

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO