

Ricetta: **Muffin al miele e noci**

Autore: WWW.MISYA.INFO

**Dosi per** : 9 muffin

**Tempo di cottura** : 15 min

**Tempo di preparazione** : 15 min



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 noci  
scorza di arancia grattugiata  
80 gr di zucchero  
70 gr di burro  
2 uova  
2 cucchiaini di miele

**Procedimento**

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 cucchiaio 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

Copyright © 2016 WWW.MISYA.INFO