

Muffin alla zucca e cannella

Ingrédients

- 140g di zucchero semolato
- 70g di zucchero muscovado
- 90g di olio neutro o di nocciola
- 2 uova
- 425g di purea di zucca
- 250g di farina
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di bicarbonato alimentare
- 1 cucchiaino di lievito chimico
- 1 pizzico di sale

Préparation

1. Dei muffin alla zucca, ecco un modo simpatico di mangiare verdure, no?
2. In versione molto nordamericana, con vaniglia e tante spezie, questi piccoli muffin super morbidi dovrebbero convincere tutti. Ingredienti: Ho usato l'estratto di vaniglia di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Ho usato la purea di zucca e la cannella di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 15 minuti + cottura Per 12 a 15 muffin a seconda della loro dimensione: Ingredienti: di zucchero semolato di zucchero muscovado di olio neutro o di nocciola 2 uova di purea di zucca di farina 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 1 cucchiaino di bicarbonato alimentare 1 cucchiaino di lievito chimico 1 pizzico di sale Spezie a scelta: ho messo 1 cucchiaino di cannella, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di zenzero in polvere, 1 pizzico di chiodi di garofano macinati QS di zucchero di canna Ricetta: Mescolate i due zuccheri con l'olio.
5. Aggiungete le uova una alla volta e mescolate bene.
6. Aggiungete la purea di zucca, poi la vaniglia, la farina, le spezie, il bicarbonato, il sale e il lievito chimico.
7. Versate l'impasto nei vostri stampi per muffin, poi cospargete generosamente di zucchero di canna.
8. Infornate nel forno preriscaldato a 175°C per 15 a 20 minuti (un coltello inserito in un muffin deve uscire asciutto, il tempo è da aggiustare a seconda della dimensione dei vostri stampi).
9. Lasciate intiepidire prima di tuffarvi nel gusto!