

Muffins di zucca (Dolci)



Preparazione

Fate ammorbidire la zucca in una casseruola con un filo d'acqua a fuoco basso per circa 15 minuti.

Nel frattempo, lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema bianca. Aggiungete poi il miele e l'uovo e lavorate bene.

Quando la zucca sarà pronta, riducetela in poltiglia e aspettate che si raffreddi un po'.

Aggiungetela quindi all'impasto con un pizzico di sale e le spezie e mescolate bene.

Rompete gli amaretti grossolanamente e uniteli all'impasto.

Preparate, imburrati e cosparsi di pangrattato, 8 stampi per muffins, e riempiteli a 3/4 con l'impasto, poi infornate per 30 minuti a 180°.

Consigli

Volete dare un tocco di gusto in più a questo dolcetto per bimbi buongustai? Potreste usare un po' di caprino fresco per l'impasto.

Curiosità

I muffin sono originari dell'Inghilterra e, al di là delle versioni dolci, esistono anche delle varianti salate.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Burro 150 grammi

Cannella

Zenzero

Noce moscata

Farina 170 grammi

Maizena 30 grammi

Miele 80 grammi

Uova 1 unità

Zucca 230 grammi

Zucchero 100 grammi

Sale

Amaretti 20 grammi