



Muffin alle carote

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 25 Min.
Tempo di cottura 35 Min.
Porzioni 12
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Preparazione

100 g di burro
175 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
2 uova
250 g di mandorle, macinato
150 g di farina bianca
2 CT di lievito in polvere
1 pizzico di sale
100 g di carote
100 g di yogurt

Ammorbidire il burro e lavorarlo con zucchero e zucchero vanigliato fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere le uova e continuare a lavorare il composto fino a ottenere una consistenza cremosa. Mescolare mandorle, farina, lievito in polvere e sale e incorporarli. Aggiungere lo yogurt e le carote e amalgamare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

14 carote di marzapane

Versare l'impasto nelle formine per muffin e infilare una carota di marzapane in ciascuna formina. Disporre le formine su una teglia. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 160 °C per 35 Min.

Consigli

Per una maggiore stabilità, utilizzare due formine per ciascun muffin.





Accessori

Teglia

12–14 formine per muffin ø6 cm

