



DOLCETTI E CR?PES

Muffins di mais e pasta di mandorle



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

460K

NOTE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

150 g di Farina di mais fioretto

60 g di Farina 0

100 g di Pasta di mandorle

100 g di Yogurt

2 Uova

120 g di Zucchero semolato

140 ml di Latte

1/2 bustina di Lievito per dolci

80 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

Preparazione

- In una ciotola grande setacciate la farina 0 e il lievito. Unite la farina di mais, lo zucchero, un pizzico di sale e miscelate bene con la frusta a mano.

- In un'altra ciotola sbattete le uova con una forchetta, poi aggiungete il latte, lo yogurt e l'olio, mescolando ma senza montare il composto.
- Versate gli ingredienti liquidi nella ciotola con le farine, mescolate piano con la frusta e alla fine aggiungete la pasta di mandorle (precedentemente sbriciolata finemente con la punta delle dita): dovrete amalgamare appena gli ingredienti, se li lavorate troppo i muffins dopo la cottura potrebbero risultare gommosi.
- Infilate i pirottini di carta all'interno delle cavità dello stampo multiplo per muffins. Riempiteli per circa 2/3 e mettete lo stampo in forno caldo a 180°C (funzione statica), per circa 20 minuti. Controllate la cottura con uno stecchino di legno lungo; inseritelo al centro di un dolcetto, se esce pulito potete togliere i muffins, altrimenti teneteli in forno altri 4-5 minuti.
- Sfornate i muffins, fateli intiepidire, sfilateli dallo stampo e gustateli.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Prima di infornare, cospargete i muffins con delle mandorle a lamelle, così da ottenere uno strato superficiale croccante e aromatico dopo la cottura.