

CANNAMELA

Muffin al miele e bacche di goji



Ingredienti

- 100g farina di mandorle
- 160g farina
- 30g bacche di goji intere CANNAMELA
- 150g burro morbido
- 160g zucchero
- 3 uova
- 25g latte
- 30g miele
- 10g lievito
- 2 pizzichi sale
- 1 arancia
- Decorazione:
- qb zucchero a velo



Porzioni
12 persone



Portata
Dolce



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
270*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Montare il burro con lo zucchero e la buccia grattugiata dell'arancia.
- 2 Addizionare le uova, una alla volta, e continuare a montare.
- 3 Aggiungere il miele e miscelare.
- 4 Completare con le mandorle polverizzate, la farina, il lievito, il sale e il latte.
- 5 Unire le bacche di goji intere CANNAMELA (tenerne da parte alcune per la decorazione) e mescolare.
- 6 Versare la massa nelle impronte di uno stampo da muffin e infornare a 175° per 23/26 min. Proteggere i dolci con un foglio di carta alluminio durante gli ultimi 7-8 min di cottura.
- 7 Sfornare, attendere per 5 min, poi sformare i muffin sulla gratella a raffreddare.
- 8 Spolverizzare i muffin con poco zucchero a velo e guarnire il centro con le bacche di goji intere CANNAMELA.