

# CANNAMELA

## Muffin di carote e zafferano



### Ingredienti

- 200g carote grattugiate finemente
- 120g olio di mais
- 130g zucchero
- 200g farina
- 4 uova
- 60g nocciole tritate fini
- 1 bustina zafferano risodoro CANNAMELA
- 1 cucchiaio succo di limone
- 12g lievito
- 2 pizzichi sale
- 2 pizzichi sale
- qb zucchero a velo



Porzioni  
12 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
25 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
258.08\*



## Preparazione

- 1 Bagnare le carote grattugiate finemente con il succo di limone.
- 2 In una ciotola capiente montare a lungo le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto sostenuto. Aromatizzare con lo **zafferano risodoro CANNAMELA**.
- 3 Senza smettere di sbattere, molto lentamente unite a filo l'olio.
- 4 Aggiungere le nocciole tritate finemente.
- 5 Completare con la farina, il lievito, il sale.
- 6 Unire le carote grattugiate e ben strizzate. Mescolare bene.
- 7 Versare l'impasto nelle impronte dello stampo da muffin di Ø 7 cm, imburrate e infarinate.
- 8 Infornare a 180° per 20 min.
- 9 Decorazione: spolverizzare la superficie con lo zucchero a velo.