

CANNAMELA

Muffin dolci di zucca con cannella e noce moscata



Ingredienti

- 250g di zucca
- 2 uova
- 250g di zucchero
- 150g di olio di semi di girasole
- 70g di fecola di patate
- 250g di farina
- 1 bustina di lievito per dolci (16 g)
- qb zucchero a velo
- qb noce moscata CANNAMELA
- 2 cucchiaini di Cannella macinata Cannamela



Porzioni
4 persone



Portata
Dolce



Tempo
40 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
260*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1 Sfilacciamo la zucca con una grattugia a denti larghi.
- 2 In un recipiente rompiamo le uova e montiamo con l'aiuto di uno sbattitore elettrico.
- 3 Uniamo lo zucchero, l'olio di semi, la fecola di patate e poco alla volta anche la farina.
- 4 Per ultimo incorporiamo il lievito per dolci.
- 5 Aggiungiamo la zucca grattugiata, mescoliamo ed infine uniamo un po' di Noce Moscata Cannamela e due cucchiaini di Cannella macinata Cannamela.
- 6 Prepariamo una teglia per 12 muffin con pirottini da forno: per versare l'impasto all'interno dei pirottini ci aiutiamo con un porzionatore per palline gelato, e versiamo una pallina di impasto in ogni stampo.
- 7 Lasciamo cuocere in forno per circa 20-25 minuti, a 180°C in forno statico, 170°C in forno ventilato.
- 8 Lasciamo intiepidire, poi togliamo i muffin dai pirottini e li sistemiamo su un'alzatina.
- 9 In un recipiente mescoliamo un po'di Cannella macinata Cannamela con lo zucchero a velo: spolveriamo sui muffin e serviamo!