

# CANNAMELA

## Muffins con mele e sesamo



### Ingredienti

- 250g farina
- 130g zucchero
- 120g burro morbido
- 3 uova
- 200g mela
- 50g latte
- 2 cucchiaini lievito
- 2 pizzichi sale
- 30g liquore all'arancia
- 1 cucchiaio semi di sesamo CANNAMELA
- Ingredienti per decorare: granella di zucchero
- 1 cucchiaio semi di sesamo CANNAMELA



Porzioni  
10 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
40 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
277\*



## Preparazione

- 1** Sbucciate e tagliate a cubetti la mela, bagnatela con il liquore e cospargetela con i semi di sesamo Serie Oro Cannamela.
- 2** In una capace ciotola sbattete le uova con lo zucchero e unite, poco alla volta, il burro.
- 3** Setacciate sul composto la farina con il lievito e il sale e unite il latte.
- 4** Aggiungete anche le mele con il succo di macerazione e amalgamate il composto.
- 5** Distribuite l'impasto nelle impronte festonate di Ø 7 cm dello stampo già unte.
- 6** Cospargete i muffins con la granella di zucchero e i semi di sesamo Serie Oro CANNAMELA.
- 7** Infornate a 175° per 30 minuti.
- 8** Quando i muffins saranno cotti, sfornate, attendete qualche minuto, poi sformateli su una gratella a raffreddare.