

Muffin al rabarbaro con cocco

circa 12 pezzi



Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Preliminari:**

300 g di rabarbaro mondato
75 g di zucchero

Pasta:

225 g di farina
1 c. da tavola di Epifin Dr. Oetker
1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker
1 c. da tavola di Lievito Dr. Oetker
100 g di zucchero
4 uova
75 g di noce di cocco grattugiata
125 g di burro ammorbidito
3 c. da tavola di succo di rabarbaro (non addolcito)

Per spennellare:

2 c. da tavola di noce di cocco grattugiata

Glassa:

2 c. da tavola di succo di rabarbaro (non addolcito)
50 g di zucchero a velo

1 Preliminari:

Foderare uno stampo da 12 muffin con stampini di carta.

Lavare e sbucciare il rabarbaro e tagliarlo a pezzetti. Mescolare il rabarbaro e lo zucchero e lasciare riposare per 30 minuti. Sgocciolare in un colino, raccogliere il succo e metterlo da parte.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per la pasta, setacciare in una terrina la farina, l'Epifin, la polvere per budino e il lievito in polvere. Aggiungere lo zucchero, le uova, la noce di cocco, il burro e 3 cucchiaini da tavola di succo di rabarbaro. Lavorare tutti gli ingredienti con lo sbattitore elettrico, prima alla velocità minima, poi per ca. 1 minuto alla velocità massima per ottenere un impasto omogeneo. Incorporare in ultimo i pezzetti di rabarbaro.



Versare la pasta nello stampo da muffin preparato, livellarla e cospargerla con noce di cocco. Cuocere nella parte inferiore del forno per ca. 30 minuti. Sformare e lasciare raffreddare i muffin su una gratella.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

③ Glassa:

Per la glassa, portare a ebollizione il succo di rabarbaro messo da parte. Prelevarne 2 cucchiaini da tavola e mescolare con lo zucchero al velo per ottenere una crema densa. Spennellare la glassa sui muffin e lasciare asciugare.

Consiglio

- Il rabarbaro può essere sostituito con amarene (300 g).

