


Muffin all' arancia

circa 12 pezzi

 medio Fino a 25 Min.

1 Preliminari:

Ungere e infarinare uno stampo da 12 muffin.

Prelevare gli spicchi delle arance e metterne da parte 12 per decorare. Tagliare il resto a pezzettini.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per la pasta, setacciare in una terrina la farina e il lievito in polvere. Aggiungere lo zucchero, l'aroma Finesse, le uova, il burro, il succo d'arancia e il Grand Marnier. Lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico, prima un istante alla velocità minima, poi per 2 minuti alla velocità massima per ottenere un impasto omogeneo. Incorporare in ultimo i pezzettini d'arancia.

Ingredienti:

Stampo da muffin:

Preliminari:

3 arance

Pasta:

250 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

120 g di zucchero

1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker

3 uova

150 g di burro ammorbidito

1 dl di succo d'arancia

2 c. da tavola di Grand Marnier®

Per spennellare:

1 c. da tavola di marmellata di albicocche

Decorazione:

di arancia candita



Dr. Oetker AG/SA

Versare la pasta nello stampo da muffin preparato e cuocere nella parte inferiore del forno per ca. 30 minuti. Lasciare riposare i muffin ancora per 10 minuti nello stampo. Sformarli e lasciarli raffreddare completamente su una gratella.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

3 Per spennellare:

Per spennellare, scaldare la marmellata di albicocche in un pentolino rimestando continuamente. Spennellare i muffin e decorarli con dadini di arancia candita e gli spicchi d'arancia messi da parte. Lasciare asciugare.

