

Muffin alle albicocche e alle nocciole

circa 12 pezzi



medio

Fino a 30 Min.

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

100 g di albicocche morbide secche (soft)

1 dl di succo d'arancia fresco

Pasta:

75 g di burro ammorbidito

75 g di zucchero

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

2 uova

125 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

1 - 2 c. da tavola di latte

75 g di nocciole macinate

Per spennellare:

100 g di marmellata di albicocche

1 Preliminari:

Ungere e infarinare uno stampo da 12 muffin o foderarlo con stampini di carta.

Tagliare le albicocche a pezzettini. Aggiungere il succo d'arancia e ridurre in purea con il mixer.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Per la pasta, lavorare il burro a crema con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Aggiungere a poco a poco lo zucchero e l'aroma Finesse e sbattere per ottenere un composto omogeneo. Incorporare le uova una alla volta (sbattendo ogni uovo per 1/2 minuto). Setacciare la farina e il lievito in polvere e incorporarli alternando con la purea di albicocche e il latte sbattendo a velocità media. Aggiungere le nocciole macinate.



Dr. Oetker AG/SA

Versare la pasta nello stampo da muffin preparato, livellarla e cuocere nella parte inferiore del forno per ca. 25 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Lasciare riposare i muffin ancora per 10 minuti nello stampo. Sformarli e lasciarli raffreddare completamente su una gratella.

③ Per spennellare:

Per spennellare, scaldare la marmellata in un pentolino rimestandola bene. Passarla con un colino e spennellarla sui muffin. Lasciare asciugare.

