

Muffin alle carote con nocciole

circa 12 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****12 pirottini di carta:****Pasta:**

300 g di farina
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
80 g di carote spellate e grattugiate
100 g di nocciole macinate
150 g di zucchero grezzo
1.5 dl di olio di girasole
2 dl di mezza panna acidula
2 uova
2 c. da tavola di succo di limone

Decorazione:

1 pacchetto di Carote di marzapane
Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare uno stampo da 12 muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per la pasta, mescolare in una ciotola la farina e il lievito in polvere. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare a schiuma con lo sbattitore elettrico a velocità massima per ca. 2-3 minuti. Versare la pasta nello stampo da muffin preparato.

Cuocere per ca. 25 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

- ③ **Decorazione:**
Decorare con le carote di marzapane.

Consiglio

- Fissare le carote sui muffin con una miscela di zucchero al velo e d'acqua.