

Muffin alle noci con banane

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

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

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta:

220 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
120 g di zucchero
50 g di zucchero grezzo
3 uova
80 g di burro liquido
40 g di noci macinate
40 g di noci tritate
2 banane

Decorazione:

130 g di zucchero a velo
3 c. da tavola di panna
1 c. da tavola di succo di limone
12 gherigli di noce

1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

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

Mescolare la farina e il lievito in polvere e setacciare in una ciotola. Aggiungere successivamente lo zucchero vanigliato, lo zucchero, lo zucchero grezzo, le uova, il burro, i noci macinate e i noci tritate e lavorare con lo sbattitore elettrico per ca. 3 minuti. Tagliare le banane a dadini e incorporare all'impasto. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 25 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

Lasciare raffreddare.

3 Decorazione:

Mescolare tutto insieme e spalmare sui muffin. Decorare i muffin con noci.

