

STRUDEL MUFFIN

Dolce

Stanco del solito dolce? Non sai cosa preparare? Per questo pranzo natalizio, ti proponiamo la rivisitazione di una semplice e buonissima ricetta locale: lo strudel muffin!



INGREDIENTI: (8 porzioni)

- 280gr di farina
- 150gr di zucchero
- 1 busta di lievito in polvere
- 1 tazza di latte
- 50gr di olio di semi
- Succo di 1 limone
- 1 mela (possibilmente di quelle trentine, a km 0)
- 1 manciata di uvetta
- 10 mandorle
- 5 noci
- 1 cucchiaio (abbondante) di cannella
- 1 cucchiaio di pan grattato

Consigli: per rendere la ricetta *vegana* si può usare il latte di riso o di soia

PREPARAZIONE:

(come prima cosa preriscaldare il forno a 180°C)

1. Tagliate la mela a pezzettini piccoli. Mettetela in una ciotolina con l'uvetta, le mandorle e le noci tritate, la cannella, il pangrattato e il succo di 1/2 limone. Mescolate bene e mettete in frigo a riposare.
2. In una ciotola riunite farina, zucchero, lievito.
3. In un'altra ciotola mettete il latte, il succo del restante 1/2 limone e l'olio.
4. Unite gli ingredienti liquidi a quelli solidi (ciotole del punto 2 e 3), mescolate velocemente.
5. Versate due cucchiainate di impasto nei pirottini da muffin, poi un cucchiaio di ripieno alle mele (che era stato lasciato in frigo), e poi ancora un cucchiaio di impasto.
6. Cuocete i muffin in forno caldo a 180 °C per circa 20 minuti (tenete d'occhio la cottura).
Lasciateli raffreddare completamente prima di servirli.