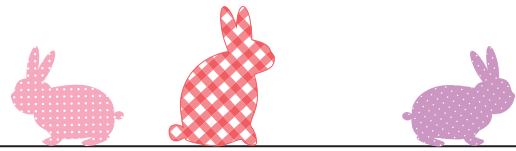


Suggerimento – Ricetta: Muffin alle carote



Ingredienti per 12

Per gli stampini (12):

12 stampini di carta

Impasto:

100 g carote

70 g margarina o burro

70 g zucchero

1 bustina zucchero di vanillina

1 bustina cioccolato a pezzi

2 uova

125 g farina

1 cucchiaino lievito per dolci

50 g nocciole tritate

Copertura:

400 g formaggio fresco

40 g zucchero

Per guarnire:

Carote di marzapane

Preparazione

Preparare:

sbucciare le carote e tritare finemente. Inserire gli stampini di carta nella teglia per muffin e riscaldare il forno.

Tradizionale: 180°C

Ventilato: 160°C

Impasto:

Ammorbidire il burro o la margarina con uno sbattitore in una scodella.

A poco a poco aggiungere lo zucchero e lo zucchero di vanillina fino a quando il tutto è ben amalgamato. Sbattere ogni uovo ½ minuto al livello massimo. Aggiungere la farina con il lievito e mescolare.

Aggiungere le nocciole, le carote e se preferite anche i pezzetti di cioccolato. Alla fine riempire gli stampini e mettere in forno.

Tempi di cottura:

20 minuti circa

Dopo il tempo di cottura togliere gli stampini dalla teglia e lasciarli raffreddare.

Copertura e decorazione:

Per la copertura mescolare il formaggio fresco e lo zucchero.

Distribuire la crema con formaggio fresco sui muffin con un sac à poche. Infine decorare i muffin con le carote di marzapane. Mettere in frigo prima di servire.

