

Muffin al cacao e mandorle (senza uova burro e latte)



Oggi FraSi in cucina vi dà la semplicissima ricetta dei muffin al cacao e mandorle senza uova burro e latte. Un impasto soffice e leggero per dei muffin golosi e perfetti per la colazione. Ecco la ricetta.

Ingredienti per 12 muffin

240 g di farina 00

120 g di zucchero

1 cucchiaio abbondante di cacao amaro

2/3 di bustina di lievito per dolci

200 ml di acqua

60 ml di olio di semi di arachidi o di girasole

50 g di mandorle

Unite gli ingredienti solidi in una ciotola: farina e lievito setacciati, zucchero e cacao amaro. Mescolate bene. Aggiungete poi gli ingredienti liquidi, cioè acqua e olio di semi. Mescolate con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo ma senza lavorare troppo (l'impasto dei muffin, a differenza di quello dei cupcake, va lavorato il meno possibile).

Tritate le mandorle al mixer, non troppo finemente, e aggiungete la granella così ottenuta al composto. Mescolate bene e il composto per i muffin è pronto.



Inserite dei pirottini di carta in uno stampo per 12 muffin e riempiteli di composto per 2/3.

Infornate a 180° C per circa 15 minuti e i vostri soffici muffin saranno pronti (fate comunque sempre la prova dello stecchino).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)