

Muffin di San Valentino con Nutella® e noci



INGREDIENTI per 12 muffin/ 6 porzioni



DIFF



PORZ



INGR



60 MIN



- ✓ 70 g Gherigli di noce
- ✓ 150 g Farina 00
- ✓ 150 g Farina integrale
- ✓ 60 g Zucchero grezzo di canna
- ✓ 50 g Burro
- ✓ 1 Uovo
- ✓ 200 ml Latte
- ✓ 1 Busta di lievito in polv. per dolci
- ✓ 90 g Nutella® (15 g/porzione)
- ✓ Sale



STEP 1

Accendete il forno a 180 °c. Ungete e infarinate 2 teglie da forno per muffin da 6,5 cm di diametro. Togliete la pellicina ai gherigli di noce e frantumate i semi in piccoli pezzi. Sciogliete il burro e fate raffreddare. In una ciotola riunite i componenti secchi: le farine mischiate, lo zucchero, le noci, il lievito, una presa di sale. Con la frusta sbattete l'uovo, aggiungete il latte e il burro fuso intiepidito. Unite il composto liquido a quello secco. Mescolate dolcemente, ma non a lungo, finché la farina non si sarà tutta inumidita: l'impasto deve restare leggermente granuloso.



STEP 2

Mettete l'impasto a cucchiainate negli stampini per tre quarti della loro capacità e infornate per circa 20-25 minuti o finché i muffin non saranno ben lievitati e avranno assunto un colore dorato in superficie.



STEP 3

Aprite il forno. Lasciate riposare i muffin negli stampi per 5 minuti, poi sformateli e metteteli su una gratella per dolci a raffreddare. Guarniteli con gocce di Nutella® su cui apporre le decorazioni di zucchero e presentate i muffin con disegni a forma di farfalla, di cuore o di fiorellino.