

MUFFIN ALLE CASTAGNE (10 pezzi)

INGREDIENTI  **30 min.**

300 g farina di castagne

50 g zucchero di canna

200 g latte

100 g burro

2 uova

1 bustina lievito per dolci

Crema di castagne

PREPARAZIONE

Mettete in una ciotola le uova, lo zucchero e amalgamate con una frusta, aggiungendo in seguito il latte.

Sciogliete il burro a bagnomaria in un pentolino oppure a fuoco bassissimo senza surriscaldarlo. Appena diventa tiepido unitelo insieme alla farina mescolata bene con lievito.

Unite tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo ma senza lavorarlo troppo altrimenti i muffin risulteranno poco soffici.

Imburrate/oliate gli stampini per i muffin e cospargete di farina. Versate un cucchiaino del composto per stampino. Aggiungete al centro un cucchiaino di crema di castagne e ricoprite con altro impasto.

Infornate a 180° C nel forno preriscaldato per 15-20 minuti circa.

Per verificare se sono pronti alla fine della cottura forate un muffin con stuzzicadenti. Se l'impasto si attacca al legno continuate a cuocere per qualche minuto. Togliete dal forno e fateli freddare bene.

Conservate a temperatura ambiente in un contenitore chiuso per qualche giorno.

