



► 01 Ottobre 2015 - 50010

Domenica a pranzo - Dolce

Golosi dolcetti alla nocciola

E per finire, tanti piccoli irresistibili muffin: un peccato da concedersi



INGREDIENTI CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA 100 g

UOVA 4

ZUCCHERO SEMOLATO 100 g

BURRO 80 g

FARINA 00 100 g

LATTE 45 ml

SALE un pizzico

NOCCIOLE TRITATE

1 PRERISCALDATE il forno a 150°C, intanto imburrate e infarinate uno stampo per muffin. A questo punto, separate gli albumi dai tuorli. Sbattete i tuorli con lo zucchero e un cucchiaino di acqua, fino a renderli spumosi, poi aggiungete la crema alla nocciola.

2 SCIogliETE a fuoco basso il burro in un pentolino, poi incorporatelo al preparato. A questo punto, aggiungete anche la farina e un pizzico di sale. Mescolate ancora per qualche minuto, infine versate il latte poco alla volta, continuando a mescolare bene.

3 MONTATE gli albumi a neve, poi incorporateli al preparato. Versatelo negli stampi per muffin, dividendolo in parti uguali, e infornate per 50 minuti. Sfornate e accompagnate con le nocciole tritate.

Il consiglio

Se volete preparare una glassa di accompagnamento, mescolate 175 g di crema alla nocciola con 250 ml di panna liquida. Raffreddate in frigorifero per 2 ore, quindi sbattete bene la glassa per addensarla.

Si ringrazia

Stampo da forno: Guardini