

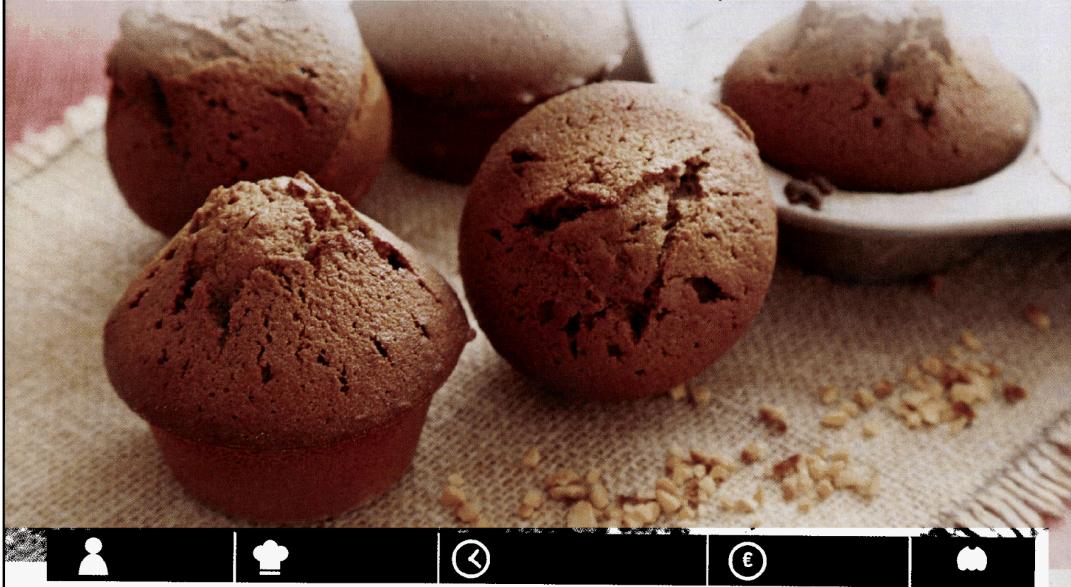


► 01 Ottobre 2015 - 50010

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** SCIOLGETE a fuoco basso il burro in un pentolino, poi incorporatevi 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 incorporatevi al preparato. Versatevi 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