



Muffin alle pere e noci Pecan - [Visualizza sul sito di Happy fairy](#)



eCucinando.it



dolce - dolci per merenda - pere - noci

Ingredienti:

450 g di farina
3 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di cannella in polvere
½ cucchiaino di noce moscata
115 g di zucchero di canna
400 g di pere sbucciate, private dei torsoli e tagliate a fettine sottili
100 g di noci pecan tostate e sminuzzate
2 uova
375 ml di latte
1 cucchiaino di estratto o essenza di vaniglia
125 g di burro
6 noci pecan intere per decorare
Zucchero a velo da spolverizzare

Procedimento: Preriscaldate il forno a 210°C. Spennellate uno stampo da 10 muffin con olio e burro fuso. Setacciate la farina, il lievito, la cannella e la noce moscata in una ciotola e unitevi lo zucchero le noci pecan e le pere.

Con la frusta lavorate le uova, il latte e la vaniglia in una ciotola, quindi versateli nella fontana praticata nel composto di farina. Aggiungete il burro e combinate gli ingredienti con un cucchiaio. Non mescolate troppo a lungo: l'impasto deve risultare grumoso

Versate il tutto negli stampi riempiendoli per circa ¾. Al centro di ogni stampo adagiate una noce pecan intera, quindi passate in forno per 30 minuti, finchè uno spiedo infilato al centro del muffin non ne esce pulito.

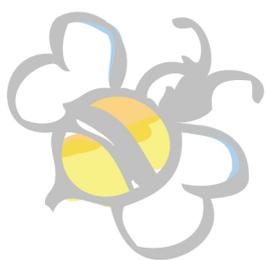
Lasciateli negli stampi per 5 minuti prima di estrarli e farli raffreddare su una gratella. Spolverizzateli con lo zucchero a velo setacciato prima di servirli.

Per tostare le noci pecan mettetele in una teglia e infornatele a 180°C per 5 o 7 minuti finchè risulteranno leggermente dorate.

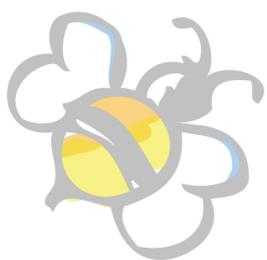
Note

Io ho fatto un dolce unico nello stampo da plum cake!

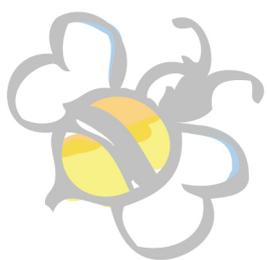




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it