

Muffin stiriani



Dessert

Tipo di ricetta



45 Minuti

Preparazione

20 Minuti



Media

Difficoltà



Ingredienti per 6 persone

240 g di farina
2 cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di sale
90 g di zucchero
50 ml di olio di semi di zucca stiriano IGP
1 uovo
1/8 l di latte
1-3 cucchiaini da tavola di semi di zucca tritati

Preparazione

Setacciare bene la farina, lo zucchero, il sale e il lievito in una ciotola. Sbattere l'uovo a parte con la frusta, aggiungere poi il latte e l'olio e amalgamare bene il tutto. Formare un piccolo buco al centro dell'impasto di farina e versarci gli ingredienti liquidi. Amalgamare il tutto con la spatola fino a che non si forma un composto omogeneo. L'impasto non deve staccarsi facilmente dal cucchiaio. Aggiungere a piacere 2 cucchiaini da cucina di semi di zucca tritati. Riempire gli stampini dei muffin con l'impasto per 2/3. Spolverare con i semi di zucca tritati e infornare a 180°C (in modalità statica) per circa 20 minuti.

Consiglio dello chef: al posto dei semi di zucca, si possono aggiungere all'impasto anche dei frutti di bosco. Per le feste di compleanno per bambini, potete decorare i muffin anche con dei granellini colorati di zucchero o cioccolato.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**