

Muffin di zucca cotta con gocce di cioccolato

Sintesi

- Tempo: 1 ora
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 12 pezzi o 1 torta
- Vegetariana

Ingredienti

- 375 gr polpa di zucca
- 140 gr di farina integrale
- 100 gr di mandorle frullate finemente
- 150 gr di albicocche secche frullate
- 70 ml di olio
- 3 uova
- Buccia grattugiata 1 arancia
- ½ bustina lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Procedimento

- Preparare la base di zucca cotta al forno
- Lasciare raffreddare
- Frullare la zucca con l'olio e la buccia d'arancia
- Aggiungere le uova, le farine, lo zucchero, il sale, il lievito
- Mettere nelle formine in silicone
- Riempire per i 2/3
- Cuocere a 180° per 20 minuti per 35 minuti se scegliete di fare 1 torta

Note di Mina

Con gli stessi ingredienti e dosi si può fare una torta.
Si può sostituire la zucca con la carota.