

Muffin di mele con crumble di nocciole



Succosi, dolci e croccanti - questi muffin fruttati di mele con crumble alle nocciole addolciscono ogni festa e sono anche un regalo molto gradito!

I muffin sono perfetti per ogni occasione. A colazione, come componente dolce di un brunch, come dessert, in occasione di compleanni e comunque sempre per il caffè pomeridiano.

Grazie alle mele, i muffin sono succosi e lo sciroppo d'acero gli dà un ottimo sapore. Anche se può risultare difficile resistere alla vista e al profumo di queste delizie, chi ha un po' di pazienza sarà ampiamente ricompensato. Il crumble, infatti, il giorno dopo è ancora più delizioso!

Ingredienti per 12 muffin

Crumble alle nocciole

- 40 g di nocciole macinate e tostate
- 20 g farina
- 60 g di zucchero
- ½ cucchiaino di cannella
- 1 presa di sale
- 30 g di burro fuso

Muffin

- 240 g farina
- 2 cucchiai di zucchero
- 3 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 1 uovo
- 60 ml di olio neutro
- 120 ml di sciroppo d'acero
- 120 ml di latte
- 150 g di mele, sbucciate e private del torsolo, tagliate a piccoli cubetti

In aggiunta

- Teglia da 12 muffin
- 12 pirottini di carta

Glassa, opzionale

- 60 g di zucchero a velo
- 1½ - 2 cucchiaini di acqua

Preparazione

Crumble alle nocciole

1. Mescolare le nocciole macinate con la farina, lo zucchero, la cannella e il sale.
2. Unire il burro fuso e mescolare con una forchetta fino a formare le briciole.

Muffin

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore. Mescolare la farina con il lievito, la cannella, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale.
2. In una ciotola separata, sbattere l'uovo, aggiungere l'olio, lo sciroppo d'acero e il latte e amalgamare per bene con una frusta.
3. Aggiungere la miscela di farina agli ingredienti liquidi e mescolare con un mestolo di legno. Alla fine, aggiungere i pezzetti di mela.
4. Dividere la pastella tra i 12 pirottini, riempiendoli fino all'orlo.
5. Sbriciolare il crumble sulla pastella e cuocere i muffin nel forno preriscaldato per circa 20 a 25 minuti. Lasciare raffreddare completamente.

Glassa

1. Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola, aggiungere gradualmente l'acqua e mescolare fino a formare una glassa densa.
2. Mettere in una sac à poche e distribuire sopra ai muffin raffreddati. (In alternativa va bene anche un piccolo sacchetto di plastica con un angolo tagliato.)

Consiglio: Se non riuscite a trovare le nocciole macinate tostate al supermercato, potete facilmente prepararle voi stessi. A questo scopo tostare le nocciole macinate senza grasso in una padella antiaderente fino a doratura, mescolando costantemente.

Tempo di preparazione: circa 50 minuti (incluso tempo di cottura)

Azioni adatte alle ricette