

# Muffin di zucchine con pistacchi e glassa al limone



**Quello che può fare la carota, lo può fare la zuccina! Proprio come la carota, anche le popolari verdure verdi estive servono a un grande scopo quando vengono cotte al forno.**

Le zucchine sono associate principalmente a piatti sostanziosi, qui sul blog di Denner sono ad esempio i [zucchine](#) o le [croccanti Patatine di zucchine al parmigiano](#).

[Fagottini di](#)

Ma si possono anche fare con queste verdure dei dolci come la torta con le carote?

Abbiamo provato e la conclusione è: grazie al loro sapore delicato e all'alto contenuto d'acqua, le zucchine sono ideali per la cottura di dolci al forno e i muffin saranno e rimarranno super succosi a lungo.

## Muffin di zucchine con pistacchi

- 240 g di farina bianca
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ½ cucchiaini di bicarbonato di sodio
- 1 presa di sale
- 200 g di zucchero grezzo
- 100 g di burro, sciolto e leggermente raffreddato
- 2 uova
- 60 ml di latte
- 1 limone, scorza grattugiata e succo
- 125 g di zucchine grattugiate fini
- 25 g di pistacchi non salati e tritati

Avrete bisogno anche di una teglia per muffin e di 12 fomme di carta per muffin.

## Glassa al limone

- 4 cucchiai di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 presa di sale
- Pistacchi facoltativi tritati e non salati per guarnire

## Preparazione muffin alle zucchine con pistacchi

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi con resistenza superiore e inferiore e rivestire una teglia per muffin con le formine.
2. Mescolare in una ciotola la farina bianca, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio e il sale.
3. In una ciotola a parte, mescolare lo zucchero grezzo con il burro fuso con una frusta, poi aggiungere le uova e continuare a mescolare sempre con la frusta.
4. Aggiungere il latte, la scorza grattugiata e il succo di limone e mescolare bene con la frusta.
5. Ora mescolare l'impasto umido con quello secco, ma solo brevemente, la pasta per muffin non deve essere lavorata troppo.  
Infine, integrare le zucchine grattugiate e i pistacchi tritati.
6. Stendere il composto nelle formine dei muffin (che possono essere riempite quasi completamente con l'impasto) e cuocere in forno preriscaldato per 5 minuti. Quindi ridurre la temperatura a 180 gradi e cuocere per altri 14-15 minuti. Lasciate raffreddare le tortine completamente.

### **Preparazione glassa al limone**

Per la glassa, mescolare tutti gli ingredienti e stendere uno strato sottile sui muffin con un pennello da forno. Guarnire i muffin con pistacchi tritati a piacere.

**Tempo di preparazione: circa 50 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)**