

MUFFIN ZUCCA E CANNELLA

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

OTTOBRE

MUFFIN ZUCCA E CANNELLA

Ottobre si sa, è il mese della zucca un ortaggio molto versatile, economico e dal sapore leggermente dolciastro che delizia palati di adulti e piccini.

La maggior parte di noi utilizza la zucca per preparare risotti e vellutate, qualcuno prova zucca al forno o in sformato, altri azzardano golosi dolci.

Per questo mese vi propongo la realizzazione di facilissimi e ottimi muffin, da mangiare a colazione o con il the pomeridiano, ma anche appena stiepiditi perché il loro profumo li rende veramente irresistibili.

Zucca per me è anche sinonimo di viaggio e amicizia, questo perché proprio ad ottobre si festeggia il compleanno di Sette Zucche!

Se con questo ho stimolato un po' la vostra curiosità, con un muffin tiepido in mano e una tazza di the nell'altra, andate a dare un'occhiata qui <http://paroleinzucca.com>

Qui vi troverete chi sono le meravigliose Sette zucche, perché si chiamano così e in che cosa consiste il loro viaggio.

INGREDIENTI per 12 muffin:

130 gr. di zucca già cotta e frullata

300 gr. di farina 00

200 gr. di zucchero di canna

2 uova

50 gr. di olio di semi

1 bustina di lievito

1 cucchiaino di cannella

per la decorazione:

granella di zucchero e cannella

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mettete tutti gli ingredienti in polvere, in un'altra sbattete insieme la zucca con le uova e l'olio dopodichè aggiungeteli , mescolando bene, alle farine.

Riempite per $\frac{3}{4}$ dei pirottini inseriti nell'apposita teglia per muffin, cospargete con un pizzico di cannella e la granella di zucchero.

Infornate a 180° forno statico per circa 15-20 minuti.

Appena cotti cercate di pazientare finchè saranno tiepidi, sarà arduo!!!!

Tempi di conservazione: 2-3 gg in un contenitore con coperchio.