

Muffins zucca e mandorle

INGREDIENTI:

300 gr di zucca già cotta in forno,
250 gr di farina di mandorle,
100 gr di farina 00,
200 gr di zucchero,
4 uova,
100 ml di olio di semi,
1 bustina di lievito per dolci,
scorza di 1 limone,
1 pizzico di cannella in polvere,
1 pizzico di sale.

Separare gli albumi dai tuorli e metterli in 2 ciotole.

Montare neve soda i bianchi con un pizzico di sale e metà zucchero.

Frullare la zucca cotta per farla diventare una purea.

Sbattere i tuorli con lo zucchero rimasto, la zucca, l'olio, la scorza di limone, la farina di mandorle e la farina 00, lievito e cannella.

Unire un po' per volta gli albumi montati.

Riempire per 3/4 gli stampini da muffins con il composto e mettere in forno preriscaldato a 180° per circa 25'.