

# Muffins arancia e mandorle

## INGREDIENTI:

125 gr di farina,  
50 gr di zucchero,  
50 gr di granella di mandorle tostate,  
1 uovo,  
1 arancia,  
40 ml di olio di semi,  
½ bustina di lievito,  
1 pizzico di sale,  
mandorle a lamelle per decorare.

In una ciotola mischiare farina, zucchero, pizzico di sale, lievito, e mandorle.  
In un'altra ciotola sbattere le uova con il succo e la scorza dell'arancia e l'olio.  
Unire i due composti amalgamarli e mettere negli stampini per muffins ripiendorli per  $\frac{3}{4}$  circa, mettere al centro qualche lamella di mandorla e cuocere a 180° per 15-20 minuti.  
Far raffreddare e servire.