



# Muffin alle albicocche e marzapane

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 25 Min.  
Tempo di cottura 35 Min.  
Porzioni 12  
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

## Preparazione

100 g di burro  
175 g di zucchero  
1 bustina di zucchero vanigliato  
2 uova  
250 g di farina bianca  
2 CT di lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
30 g di cioccolato in polvere  
150 ml di latte

Ammorbidire il burro e lavorarlo con zucchero e zucchero vanigliato fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere le uova e continuare a lavorare il composto fino a ottenere una consistenza cremosa. Mescolare farina, lievito in polvere, sale e cioccolato in polvere e incorporarli. Aggiungere il latte e amalgamare.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda**

7 albicocche  
80 g di marzapane

Tagliare le albicocche a metà e privarle del nocciolo. Arrotolare il marzapane in 12-14 palline.

Versare l'impasto nelle formine per muffin e disporle su una teglia. Premere una metà albicocca al centro di ciascun muffin, con la buccia rivolta verso in basso, e inserire una pallina di marzapane nella cavità. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**Aria calda 160 °C per 35 Min.**

## Consigli

Per una maggiore stabilità, utilizzare due formine per ciascun muffin.





## Accessori

---

Teglia

12–14 formine per muffin ø6 cm

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

