






## Muffin alla zucca

<https://www.lacucinaimperfetta.com/muffin-alla-zucca/>



-  Preparazione: **15 min**
-  Cottura: **45 min**
-  Tempo totale: **1 h**
-  Difficoltà: **facile**

 SENZA LATTOSIO  VEGETARIANA

I **muffin alla zucca** sono dei morbidi e gustosi **dolcetti da colazione o da merenda**. L'aspetto meraviglioso della zucca è la sua incredibile versatilità e il suo poter essere adoperata in ricette sia dolci che salate. In questo caso dopo averla cotta a vapore e ridotta in purea, l'ho aggiunta all'impasto dei muffin dolci che sono così diventati ancora più soffici. **Per dare una marcia in più al gusto e una nota di croccantezza ho unito anche degli amaretti spezzettati** che con la zucca sono davvero perfetti; se però dovete prepararli per dei bambini e pensate che possano non piacere potete ometterli o magari sostituirli con delle gocce di cioccolato. Ci stanno benissimo anche dei gherigli di noce spezzettati. Insomma, potete davvero sbizzarrirvi come volete e il risultato sarà sempre ottimo! Provate anche la strepitosa [torta alla zucca!](#)

[Giuliana Manca](#)

# INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8 PERSONE



- farina 00 200 g
- polpa di zucca 200 g
- zucchero di canna 160 g
- uova 2
- olio di semi 100 g
- lievito per dolci 8 g
- amaretti 30 g
- sale 1 pizzico
- bicarbonato 1 pizzico

# PROCEDIMENTO

COME FARE I MUFFIN ALLA ZUCCA

1

Tagliate a pezzetti la polpa di zucca e fatela cuocere a vapore fino a che non sarà diventata tenerissima, poi trasferitela in una ciotola e schiacciatela con una forchetta.



2

In un'altra ciotola setacciate la farina, il lievito e il bicarbonato e unite lo zucchero e gli amaretti spezzettati. Quando la purea di zucca si sarà raffreddata aggiungete le uova, l'olio e il pizzico di sale amalgamate perfettamente.



3

Unite i due composti in un'unica ciotola e mescolate, quindi riempite con il composto ottenuto degli stampini da muffin (i miei erano alcuni più piccoli e alcuni più grandi) e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.



**CONSERVAZIONE MUFFIN ALLA ZUCCA**

Potete conservare i muffin alla zucca per 3-4 giorni all'interno di un contenitore in un luogo fresco e asciutto.

---

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758