

# Muffin alle pesche

9 porzioni



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

125 g burro a temperatura ambiente

uova

1 cucchiaio di acqua

1 cucchiaio di farina (colmo)

1 confezione di Preparato per Torta di Mele

1 cucchiaio di Tè freddo alla pesca

### Per farcire e decorare:

105 g pesche tagliate a cubetti

50 g confettura di pesche setacciate

10 g zucchero al velo per cospargere

## Preliminari:

Preparare 1 terrina, 1 sbattitore elettrico con fruste, 9 pirottini di carta (Ø 7 cm circa), 1 cucchiaio da tavola. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

## Preparazione dell'impasto:

Versare nella terrina la miscela contenuta nella busta, aggiungere il burro, le uova, l'acqua e il tè. Lavorare con lo sbattitore elettrico (o il cucchiaio) per circa 3 minuti fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea e incorporare alla fine i cubetti di pesche. Suddividere l'impasto nei pirottino.

## Cottura:

Cuocere sul ripiano medio (alto del forno a gas) del forno preriscaldato (forno elettrico: 180°C, forno ventilato: 170°C, forno a gas: 190°C) per 20 minuti circa.



cameo

## Finitura:

Decorare con la confettura di pesche, aiutandosi con una tasca da pasticciere, e spolverizzarli di zucchero al velo.

