

# Muffins alle carote

14 porzioni



up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per  
Torta Margherita  
30 g farina  
30 g zucchero semolato  
3 uova  
150 g burro a temperatura  
ambiente  
80 g farina di mandorle  
300 g carote pulite e grattugiate  
1 confezione di Gocce di  
Cioccolato PANEANGELI  
1 busta di Mandorle affettate  
PANEANGELI

- 1 Versa nella terrina la miscela, la farina, lo zucchero, le uova e il burro.
- 2 Lavora con lo sbattitore alla massima velocità per circa 2 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Incorpora la farina di mandorle, le carote e le gocce di cioccolato con un cucchiaino.
- 3 Versa l'impasto in 14 pirottini (diametro 7 cm) e cospargi con le mandorle affettate.
- 4 Cuoci i dolcetti sul ripiano medio del forno preriscaldato a 175° C per circa 25 minuti.
- 5 Conserva i muffins in frigorifero e consumali entro 48 ore.