



MUFFIN ALLE NOCI NEL THERMOMIX



QimiQ VANTAGGI

- I prodotti da forno rimangono succosi più a lungo
- Tempo di presentazione più lungo senza perdita di qualità
- Può essere facilmente congelato e scongelato senza perdita di qualità



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

250 g	QimiQ Sauce Base
100 g	Nocciole
3	Bianco dell'uovo, für Eischnee
130 g	Burro,
200 g	Zucchero
1	Zucchero vanigliato
3	Tuorlo d'uovo
220 g	Farina di frumento, griffig
0.5	Lievito

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 180° C (calore superiore e inferiore).
2. Mettere le nocciole nella ciotola, grattugiare per 10 sec./velocità 7, trasferire e sciacquare la ciotola.
3. Inserire l'accessorio dello sbattitore, sbattere gli albumi per 2 minuti a velocità 4 a neve ferma, trasferire e sciacquare la ciotola di miscelazione.
4. Porre il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato nella ciotola di miscelazione senza l'accessorio della frusta e sbattere per 20 sec./velocità 3.5. Inserire l'accessorio per la frusta. Aggiungere la QimiQ Sauce Base e sbattere fino ad ottenere un risultato omogeneo. Aggiungere lentamente i tuorli d'uovo e sbattere per circa 5 minuti fino a renderli spumosi.
5. Mescolare le noci macinate nella miscela di burro a velocità 1.
6. Mescolare la farina con il lievito e mescolare all'impasto a velocità 1.
7. Ripiegare delicatamente gli albumi sbattuti nella pastella a velocità 1.
8. Foderare una teglia per muffin con pirottini di carta, versare 1 cucchiaino di pastella alla volta e cuocere nel forno preriscaldato per circa 20 minuti.