

MUFFIN CON MOU AL TORRONE

L'idea mi è venuta quando ho visto questa ricetta, la mia mente è andata subito al vasetto di crema mou al torroncino che ho in dispensa e che ancora non avevo concepito come usare.. così ho ripreso in mano il mio meraviglioso libro di Martha Stewart's CUPCAKE, ho cercato una ricetta che potesse adattarsi, ho tradotto (si perchè, bello ma.. tutto in inglese) ho modificato e via a questi velocissimi muffin!!

Ora c'è un vasetto in meno nella mia dispensa!!

Avevo timore che venissero troppo dolci, perchè ho utilizzato la crema mou al posto dello zucchero, invece sono appena dolci, a me son piaciuti ma se qualcuno li volesse più golosi dovrebbe aggiungere o un po di zucchero o più crema mou!!

MUFFIN CON MOU AL TORRONE

per 10 muffin

180 gr di farina per dolci soffici

1 cucchiaino di lievito per dolci

120 gr di burro

250 gr di crema al mou e torroncino

4 uova

Lavorate il burro finchè sarà spumoso e unitelo alla crema mou creando un composto omogeneo. Unite le uova una alla volta.

Infine unite la farina setacciata col lievito.

Dividete il composto all'interno dei pirottini da muffin.

Cuocete a 170° per circa 20-25 minuti in base alla grandezza.

PS. ovviamente non tutte voi avrete la crema di mou al torroncino quindi in tal caso potete fare così:

Fate un caramello con 80 gr di zucchero, quando sarà leggermente ambrato togliete dal fuoco e unite 160 ml di panna calda, rimettete sul fuoco e lasciate "cuocere" finchè tutti i grumi saranno sciolti!! Togliete dal fornello e unite del torrone tritato (20-30 gr a seconda del gusto). Lasciate raffreddare prima di utilizzare la crema.