

Muffin di zucca al profumo di arancia

PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** DOSI PER: **12 muffin**

Casualmente avevo una piccola zucca Hokkaido sul balcone, dolce e compatta come piace a me. E avevo anche delle arance... Ho deciso di unire l'aroma di questi favolosi frutti di stagione preparando dei muffin golosi e profumati, ottimi per merenda ma sfiziosi anche come dolcetto per concludere la vostra cena.

Ingredienti per 12 muffin

- 200 gr di polpa mondata zucca Hokkaido
- 200 gr di farina di tipo 2
- 40 gr di semi di zucca
- 18 gr di polvere lievitante biologica
- 1 pizzico di sale marino integrale
- 1/4 di cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1/4 di cucchiaino di cannella in polvere
- 100 ml di succi di arancia fresco
- 50 ml di olio di semi di mais biologico
- 100 ml di latte di avena
- 110 ml di succo d'acero
- 5 gocce di olio essenziale di arancia (o la buccia grattugiata di 1 arancia)

Procedimento

1. Frulla i semi di zucca, riuniscili in una ciotola insieme alla farina, la polvere lievitante biologica, il sale, la vaniglia e la cannella.
2. Taglia a tocchetti la zucca e frullala con il succo di arancia, l'olio, il latte, il succo d'acero e l'olio essenziale di arancio (o la buccia grattugiata di arancia).
3. Unisci la miscela liquida agli ingredienti secchi, mescola bene in modo da ottenere un composto morbido e versalo a cucchiaiate un uno stampo per muffin (12) unto in precedenza.
4. Cuoci a 170 per 35 minuti.
5. Sfora e lascia raffreddare prima di servire.

