

# Muffin con farina integrale e amarene



## ingredienti

230 g di amarene sciroppate  
125 g di farina integrale  
125 g di burro morbido  
100 g di zucchero  
75 g di cioccolato fondente (in gocce o piccoli pezzetti)  
3 uova  
2 cucchiaini di lievito per dolci  
un pizzico di cannella in polvere

## PREPARAZIONE

15 min

## COTTURA

25 min

## TEMPO TOTALE

40 min

12 pezzi

## procedimento

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), lavorare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema; unire gradualmente le uova, una alla volta e, quando saranno ben incorporate, aggiungere la farina, il lievito ed il cioccolato fondente, quindi mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire le amarene, incorporandole con una spatola e distribuendole nell'impasto.

Trasferire il composto ottenuto nei pirottini di carta inseriti in una teglia per muffin, quindi cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti o comunque fino a cottura completa, ricordando che le temperature e i tempi di cottura possono variare in base alle caratteristiche del proprio forno.

A cottura ultimata, lasciare riposare i muffin nello stampo per circa 5-10 minuti, quindi rimuoverli dalla teglia e farli raffreddare su una griglia per disperdere l'umidità in eccesso.