

# MUFFIN DI PANETTONE

---



## INGREDIENTI

150 g panettone*	1 bustina di lievito in polvere per dolci
½ cucchiaino bicarbonato	
190 g burro a temperatura ambiente	1 pizzico sale fino
400 g farina 00	3 uova medie
200 ml latte intero	1 scorza d'arancia
	200 g zucchero

## PREPARAZIONE

- Per preparare i muffin di panettone per prima cosa sfilacciate **il panettone in pezzi piccoli** e tenetelo da parte.
- In una ciotola **setacciate la farina** insieme al **lievito**, al **bicarbonato** e al **sale**.
- Lavorate con **una planetaria** o con **uno sbattitore elettrico** il **burro** con **lo zucchero** fino a ridurlo in crema.
- **Aggiungete** una alla volta **le uova**, **le polveri** e per ultimo **il latte** a filo, continuando a montare.
- Quando gli ingredienti saranno **ben amalgamati** tra loro, **aggiungete la scorza** grattugiata di un'arancia non trattata e **il panettone** sfilacciato prima, quindi incorporatelo al composto con una spatola.
- Trasferite il composto in una sac-à-poche, preparate **uno stampo da muffin** con i pirottini e riempiteli fino al bordo.
- Cuoceteli in forno già caldo **a 180° per 25 minuti**.
- Ecco pronti i muffin di panettone!

\*Noi abbiamo usato il panettone al cioccolato!

## VOCABOLI

**la temperatura ambiente**

---

**il lievito in polvere (per dolci)**

---

**la ciotola**

---

**setacciare**

---

**la planetaria**

---

**lo sbattitore elettrico**

---

**versare a filo**

---

**il composto**

---

**la sac-à-poche**

---

**riempire**

---

**il bordo**

---