Muffin al cocco e carote. Ce…ce!

Confessate! State pensando ad un errore d'ortografia, vero?
Per la solita fretta con sbadataggine annessa mi sarò mangiata come minimo un paio d'apostrofi e d'accenti! E quasi potrei darvi ragione perchè in effetti c'è…"*ce ce*"!
Aridaje!
Ma sì c'è…"*ce ce*"!
CECE…va meglio così? Sì quel piccolo legume di origine antichissima e dalla forma tondeggiante che ricorda in tutto e per tutto la testa di un ariete! A proposito, lo avevate mai notato? Per me è stata una scoperta proprio curiosa!
E adesso, come minimo starete pensando che ho sbagliato a caricare le foto, perchè cosa vuoi che c'azzecchino dei muffins…per di più *DOLCI* (!)…con i ceci?!?!
Mi sarò confusa con qualche minestra, zuppa o insalata. D'altra parte si sa, chi va con le talpe…
E invece no, nessun errore.
La foto è quella giusta, i muffins sono *DOLCI* e per di più "*ce ce*" c'è!
Impazzita? No…zanzarina!
Ormai continuano imperterrite a ronzarmi nelle orecchie. E stavolta la "colpevole" è stata lei che con questi non ha fatto altro che alimentare la rumorosa bestiola che già mi ronzava nella testa.
E da lì a rielaborarne una versione tutta personale il passo è stato breve.
Ora, svelati i misteri, se avete voglia di stupire con una colazione fuori del

comune…beh, questo è il muffin giusto che fa per voi.

MUFFIN AL COCCO E CAROTE

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 25 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 6 persone

Ingredienti per 12 muffins

- 125 gr di farina 00
- 75 gr di farina di ceci
- 50 gr di farina di cocco
- 100 gr di carote grattugiate
- 1 uovo
- 130 gr di zucchero
- 1 yogurt (io ne ho usato uno alla pappa reale)
- 50 ml di latte
- 75 gr di olio di semi di girasole
- ½ bustina di lievito

- sale

Procedimento

1. In una ciotola capiente setacciare insieme le farine con il lievito, aggiungere lo zucchero, la farina di cocco, un pizzico di sale e mescolare bene.
2. In una seconda ciotola sbattere leggermente l'uovo con una forchetta, aggiungere l'olio, lo yogurt a temperatura ambiente, il latte, le carote grattugiate e ben asciutte, e mescolare il tutto il modo da rendere il composto omogeneo.
3. Aggiungere i "liquidi" nella ciotola con gli ingredienti "solidi" e mescolare rapidamente con un cucchiaio senza lavorare troppo.
4. Suddividere il composto negli stampini da muffins, riempiendoli per ¾ e infornare a 200°C per i primi 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 15 minuti circa (fare la prova stecchino!).
5. Sfornare e lasciar raffreddare su una gratella.

Buona colazione!
Prima di salutarvi vorrei ringraziare Ilaria, T'Ama_Ra e Monica per avermi donato questo premio

Ora dovrei raccontarvi 7 cose di me ma…non ve le avevo già dette?

E dovrei anche passare il premio a solo 15 di voi…mhhhh, difficile!

Oggi vado contro le regole e lo dono invece a tutti coloro che passando di qui avranno piacere di portarlo con sè.

Un bacio a tutti, alla prossima ^__^