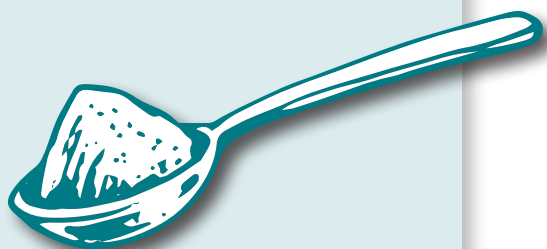


Muffins ai pistacchi



- 2 uova
- 110 g burro fuso
- 2 cucchiaini di yogurt bianco
- 100 g pistacchi non salati (di **Bronte** o dalla **Turchia**)
- 150 g farina tipo zero
- 1 bustina di lievito per dolci
- scorza di 1 limone bio grattugiata
- 150 g zucchero a velo + 1 cucchiaino
- 2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio

Preriscaldate il forno a 180° e preparate gli stampini per 12/13 muffin. Tritate i pistacchi con un cucchiaino di zucchero e fate fondere il burro. In una ciotola sbattete con una frusta a mano le uova e lo yogurt, poi aggiungete lo zucchero e l'acqua di fiori d'arancio.

Incorporate la farina e il lievito, aggiungete il burro fuso e la scorza di limone e mescolate fino ad avere un impasto omogeneo. infine aggiungete i pistacchi. Riempite gli stampini fino a meta' e infornate per 15 minuti circa (fate la prova stecchino).

Fate raffreddare prima di servire.

