

Cestini alla birra rossa, pesche e amarene

Ingredienti per 4 persone

2 uova
150 gr.di zucchero
100 ml.di birra rossa
scorza d'arancia
80 gr.di burro
150 gr.di farina 00
50 gr.di farina di mandorle
8 gr.di lievito

Per completare

2 pesche saturnine
1/2 limone
60 gr.di amarene sciroppate
zucchero a velo

Preparazione

Grattugiate la scorza di 1/2 arancia nella birra rossa. A parte, lavorate con una frusta le uova insieme allo zucchero, fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungetevi poi il burro fuso (raffreddato a temperatura ambiente), quindi la birra. Miscelate insieme le farine e il lievito e aggiungeteli gradualmente al composto con un movimento del cucchiaino delicato e rapido. Versate l'impasto ottenuto in stampini da muffin ben imburrati e infarinati e cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 25 minuti. Una volta sfornati, lasciateli riposare per una quindicina di minuti prima di sformarli, tagliare via la calotta superiore e scavare un po' l'interno per accogliere la frutta. Sbucciate le pesche e tagliatele a dadini, conditele con il succo di mezzo limone e pochissimo zucchero a velo, mescolate e aggiungete anche qualche briciola dell'interno del muffin. Tagliate le amarene sciroppate in quarti e aggiungetele al

tutto, utilizzando il composto finale per farcire i cestini di muffin con un'ultima spolverata di zucchero a velo.