Muffin con arancia e mandorle

- Ingredienti:
- 200 gr. di farina
- 200 gr. di zucchero
- 100 gr. di mandorle tritate finemente
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 3 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio di semi
- 2 arance spremute
- 1 baccello di vaniglia

Apriamo il baccello di vaniglia ed estraiamone i semi, poi mescoliamoli allo zucchero in modo che siano ben distribuiti. In una ciotola uniamo gli ingredienti liquidi, in un altra mescoliamo quelli secchi. Uniamo tutto insieme e amalgamiamo con pochi giri di forchetta fino a raccogliere tutta la farina, senza preoccuparsi se restano grumi. Versiamo l'impasto in pirottini in carta da muffin messi nell'apposito stampo. Se non lo abbiamo, mettiamo 3-4 pirottini uno dentro l'altro, in modo che con il peso dell'impasto non perdano la forma. Potremo recuperare quelli in eccesso a fine cottura. Infornamo a 180 gradi per 20-25 minuti, poi verifichiamo che siano cotti inserendo uno stecchino, che dovra' uscire asciutto. Lasciamoli raffreddare su una griglia.