

Muffin ai mirtilli



di Giulia Crestani - 27/09/2015 11:52 | aggiornato 31/08/2018 07:52

Ricetta dei muffin ai mirtilli: questo tipico dolcetto inglese è la soluzione ideale per chi vuole iniziare in dolcezza la giornata oppure ottimo per l'ora del tè.



Preparazione

1. Lava e asciuga delicatamente i mirtilli con della carta assorbente, quindi **grattugia un limone** non trattato e disponi il tutto in una ciotola. In una casseruola **metti il burro a pezzetti e scioglilo** mescolando di tanto in tanto a fiamma bassa.
2. Prendi una ciotola e al suo interno **setaccia la farina e il lievito** per dolci, quindi aggiungi poi lo zucchero e un pizzico di sale.
3. In un'altra ciotola, aiutandoti **con una frusta**, lavora l'uovo insieme al burro fuso, l'estratto di vaniglia e infine il latte. Quando gli ingredienti saranno amalgamati versa il tutto nella ciotola della farina e, per ultimi, unisci i mirtilli. Mescola il tutto in modo da ottenere un **impasto compatto e grumoso** e lascia riposare per alcuni minuti.
4. Prendi una **teglia da muffin** e posiziona al suo interno i **pirottini di carta**: versa l'impasto

prodotto per circa tre quarti e inforna per **20 minuti a 180°**: prima di estrarre la teglia verifica sempre che i muffin siano cotti con uno stecchino di legno.

5. Lascia raffreddare i muffin e **decorali con un po' di zucchero a velo** prima di servirli.

Preparare dei deliziosi **muffin** non è mai stato così semplice: in questa ricetta sono stati utilizzati dei **mirtilli** freschi ma potrai sbizzarrire la tua fantasia usando lamponi, ribes, uvetta, mandorle o scaglie di cioccolato. Sono il dolcetto perfetto da assaporare nell'ora del tè o per una colazione gustosa per iniziare la giornata in dolcezza.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

In forno

Categoria

Muffin e cupcake

Preparazione

15 minuti

Cottura

20 minuti

Tempo totale

35 minuti

Dosi

8 muffin

Ingredienti

Farina 00

230 gr

Latte

125 gr

Zucchero

100 gr

Lievito per dolci

8 gr

Sale

q.b.

Uovo

1

Mirtilli

130 gr

Burro

50 gr

Scorza di limone

1

Estratto di vaniglia

2 cucchiaini

Preparazione

1. Lava e asciuga delicatamente i mirtilli con della carta assorbente, quindi **grattugia un limone** non trattato e disponi il tutto in una ciotola. In una casseruola **metti il burro a pezzetti e scioglilo** mescolando di tanto in tanto a fiamma bassa.

2. Prendi una ciotola e al suo interno **setaccia la farina e il lievito** per dolci, quindi aggiungi poi lo zucchero e un pizzico di sale.

3. In un'altra ciotola, aiutandoti **con una frusta**, lavora l'uovo insieme al burro fuso, l'estratto di vaniglia e infine il latte. Quando gli ingredienti saranno amalgamati versa il tutto nella ciotola della

farina e, per ultimi, unisci i mirtilli. Mescola il tutto in modo da ottenere un **impasto compatto e grumoso** e lascia riposare per alcuni minuti.

4. Prendi una **teglia da muffin** e posiziona al suo interno i **pirottini di carta**: versa l'impasto prodotto per circa tre quarti e inforna per **20 minuti a 180°**: prima di estrarre la teglia verifica sempre che i muffin siano cotti con uno stecchino di legno.

5. Lascia raffreddare i muffin e **decorali con un po' di zucchero a velo** prima di servirli.

Vota la ricetta

