

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffin esotici

DOSI PER: 12 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffin esotici sono una variante dei più classici muffin che spesso vengono aromatizzati o con della vaniglia o ancora meglio con del semplice limone. I muffin sono dei semplici tortini dalla caratteristica forma a fungo, facilissimi da preparare perchè è sufficiente miscelare gli ingredienti senza troppe complicazioni.

In questa variante di ricetta troverete l'aggiunta di cocco grattugiato e banana, proprio per dare un tocco di esoticità al dolce e per dare sempre una sfumatura diversa a questo dolcetto tanto amato.

### INGREDIENTI

FARINA 00 125 gr

BURRO morbido - 50 gr

ZUCCHERO 100 gr

COCCO RAPÈ 75 gr

BANANA 1

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

SALE 1 pizzico

LATTE INTERO tiepido - 1 cucchiaio da tavola

# PREPARAZIONE

**1** Riunite nella ciotola dell'impastatrice, o in una boule se volete lavorare l'impasto a mano, lo zucchero, il tuorlo e l'uovo intero e lavorate questi ingredienti con il gancio a foglia fino a che non siano ben spumosi ed amalgamati.

Aggiungete, via via il burro morbido e lasciate che la macchina lavori fino a che non sia completamente amalgamato.

**2** Aggiungete, ora, la banana schiacciata e fate lavorare ancora un po' la macchina oppure mescolate con una frusta da pasticciere. Unite anche il cocco rapé e la farina setacciata e mescolate.

**3** Riunite in un bicchiere un cucchiaino di latte e la mezza bustina di lievito per dolci, vedrete che quest'ultimo inizierà a formare una sorta di schiuma che dovrete unire all'impasto, mescolate per amalgamare bene il tutto.

Ora accendete il forno a 180°C in modalità ventilata.

**4** Distribuite la pastella nelle formine da muffin e infornate. Lasciate cuocere i muffin per circa 30 minuti o fino a che non risultino cotti e dorati in superficie.

Una volta cotti, estraeteli dal forno, lasciateli freddare per un paio di minuti e serviteli ben freddi spolverati con dello zucchero a velo.