

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin ai mirtilli rossi e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Con i muffins ai mirtilli rossi e mandorle, potrete cominciare la giornata con una colazione golosa e profumata, genuina e sostanziosa. Oppure potrete infilarli nello zaino dei vostri bambini per la merenda a scuola; in ogni caso, sono un dolce che si prepara velocemente e che potrebbe diventare una tradizione giornaliera della vostra famiglia!

INGREDIENTI

FARINA 00 225 gr
MANDORLE tritate grossolanamente - 50 gr
MIRTILLI rossi, freschi o surgelati oppure 100 g essiccati - 150 gr
LATTICELLO (sostituibile con latte scremato e yogurt in pari dosi) - 250 ml
AROMA ALLA MANDORLA AMARA ½ cucchiaini da tè
ZUCCHERO 120 gr
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
UOVA grandi - 2
LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
BURRO per ungere gli stampini -

PREPARAZIONE

- 1 Questa ricetta è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine.

Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero, le mandorle tritate ed i mirtilli rossi essiccati.



- 2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latticello, il burro fuso e l'aroma di mandorle.



3 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



4 Mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



5 Riempite le formine per muffin fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio.



6 Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.

Lasciate riposare i muffins per circa 5 minuti, quindi potrete estrarli dallo stampo e farli raffreddare su di una griglia.