

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin alle uvette e semi di sesamo

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffins alle uvette e semi di sesamo sono una bella variante da mettere in tavola per stupire chi, dei muffins, apprezza soprattutto le versioni alla frutta e cioccolato. Quasi da definirli tradizionali, si fanno apprezzare per un gusto semplice e genuino e per la preparazione rapida e poco difficoltosa, che viene in aiuto a chi non si intende molto di pasticceria ma vuole fare bella figura con un dolce particolare.

INGREDIENTI

FARINA 2 tazze

ZUCCHERO $\frac{1}{4}$ tazze da caffè

LIEVITO IN POLVERE 4 cucchiaini da tè

SALE (facoltativo) - 1 cucchiaino da tè

ZENZERO IN POLVERE $\frac{1}{2}$ cucchiaini da tè

CANNELLA $\frac{1}{4}$ cucchiaini da tè

UVETTA tritata - $\frac{3}{4}$ tazze

UOVA 1

LATTE INTERO 1 tazza

BURRO 0,33 tazze

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

SEMI DI SESAMO 1 cucchiaino da tavola

ZENZERO IN POLVERE 1 pizzico

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la farina, lo zucchero, il lievito in polvere, il sale, la prima parte di zenzero e la cannella. Aggiungete l'uvetta e miscelate il tutto.



- 2 In una piccola ciotola, sbattete l'uovo ed aggiungetevi il latte e il burro fuso.



- 3 Incorporate il composto con la farina e mescolate solo fino a che sia ben incorporata. Riempite gli stampini ben unti fino a 3/4.



- 4 Miscelate i semi di sesamo, lo zucchero di canna ed un pizzico di zenzero da distribuire sulla superficie dei muffins.



- 5 Infornate a 220°C per 20-25 minuti.