

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al limone con semi di papavero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I muffins al limone con semi di papavero sono una versione retrò dei muffins, che ripercorrono la storia umile di questi dolcetti, andando a richiamare usi e ingredienti tipici delle cucine inglesi o americane. Da dolcetti del riciclo a dolcetti internazionali, i muffins hanno numerose varianti, tutte da scoprire, ma poche oggi ne ricalcano le radici semplici come invece succede in questa preparazione.

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
LIEVITO IN POLVERE Istantaneo 3
cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO 120 gr
SEMI DI PAPAVERO 2 cucchiaini da tavola
UOVA grandi - 2
LATTE INTERO 250 ml
BURRO fuso - 90 gr
SCORZA DI LIMONE di 2 limoni - 1
cucchiaino da tavola
BURRO per 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, la vanillina ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero e i semi di papavero.



- 2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte, il burro fuso e le scorze di limone tritate finemente.



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.

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



5 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.