

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins alle fragole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I muffins alle fragole sono un regalo delizioso per la merenda dei bambini. Un gusto classico e vincente, un dolcetto primaverile che non può mancare nei cestini da picnic o nella merenda della scuola per i più piccoli, ma è perfetto anche per l'ufficio, quando si ha bisogno di quella carica che solo un buon dolce può dare!

## INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr

FRAGOLE tagliate a dadini - 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè

ZUCCHERO 120 gr

UOVA 2

LATTE INTERO 250 ml

BURRO fuso e lasciato freddare - 90 gr

FRAGOLE per foderare gli stampini - 20

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

BURRO per ungere lo stampo -

## 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 o che lo rivestiate con dei pirottini di carta.



- 2 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.





3 Lavate, pulite e tagliate le fragole a dadini.



4 Aggiungete le fragole agli ingredienti secchi.



5 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte ed il burro fuso.





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



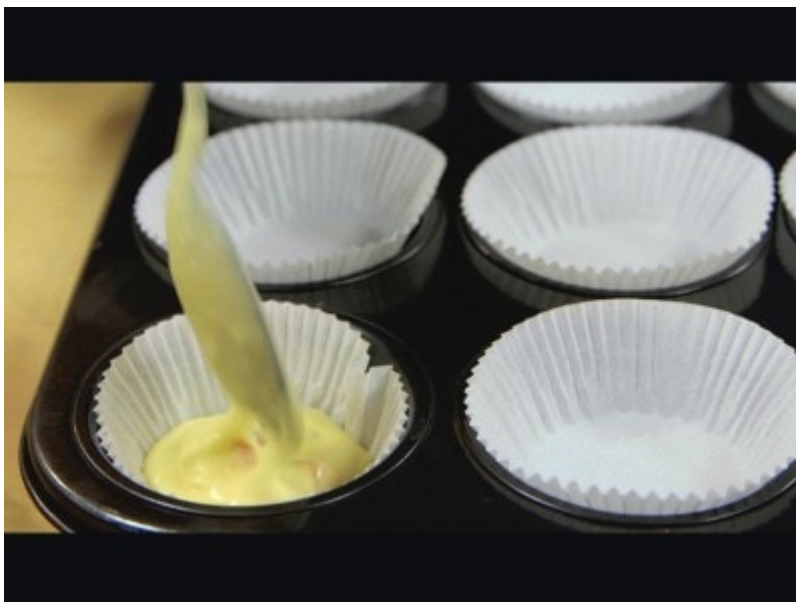
**7** Mescolate brevemente giusto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.

A questo punto, tagliate le venti fragole a fettine regolari.



**8** Versate un cucchiaio di pastella in ciascun pirottino di carta, vi aiuterà a fissare le fettine di fragola sul bordo.

Riempite le formine con la pastella per muffins fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio.



**9** Disponete le fettine di fragola tutt'intorno al pirottino.



**10** Terminare di riempire il pirottino.



**11** Infornate e lasciate cuocere per circa 25 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.



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

