DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins alle mele con streusel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

I **muffins alle mele con streusel** sono i classici dolcetti arricchiti da mele e con un aggiunta croccante in superficie realizzata con una sorta di pasta frolla sbriciolata aromatizzata alla cannella chiamata streusel.

L'aggiunta del croccante crea un mix perfetto e i dolcetti saranno irresistibili! E' una preparazione genuina, a basso costo e semplice, una merenda perfetta per tutta la famiglia. Se siete alla ricerca di altri dolci con la frutta, perché ne andate matti come noi, perché non provate anche la torta di nonna Editta alle mele?

## INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr

ZUCCHERO DI CANNA 120 gr

CANNELLA ½ cucchiai da tè

MELE 250 gr

LATTE INTERO 250 ml

LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiai da tè

SALE 1 pizzico

UOVA grandi - 2

BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr

VINO BIANCO per ungere gli stampini -

## INGREDIENTI PER STREUSEL

FARINA 50 gr

CANNELLA 1 pizzico

BURRO 40 gr

ZUCCHERO DI CANNA 25 gr

# Preparazione

1 Questa ricetta è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo apposito.

Iniziate preparando lo streusel, ovvero una sorta di impasto, simile alla frolla, molto sbricioloso.

Setacciate la farina e la cannella indicate per lo streusel, aggiungete il burro a fiocchetti e lo zucchero.

2 Lavorate il tutto con la punta delle dita fino ad ottenere un impasto sbricioloso, mettetelo da parte.

3 Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere, la cannella ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero.

Sbucciate e tagliate le mele in piccoli pezzi, quindi aggiungetele al composto.

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

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

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

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

Distribuite lo streusel sulla superficie di ciascun muffin.

8 Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffin, se esce pulito sfornateli.

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

## Consiglio

**Ok, questi dolcetti sono favolosi, ma se volessi realizzare una semplice torta di mele?**

Ecco qui la ricetta per te, la torta di mele classica è una delle più gettonate.

**Posso evitare di aggiungere le mele che non mi piacciono molto e sostituirle con della frutta secca?**

Certo che si! Considera come quantità di aggiungere circa 100-120 g di frutta secca tritata grossolanamente all'impasto.