

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alle more con streusel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffins alle more con streusel sono un tipo di muffin molto goloso con un piccolo artificio della pasticceria: lo streusel, briciole croccanti fatte con burro, farina e zucchero. Un gioco di consistenze delizioso per un muffin che rinuncia alla golosità di creme e glasse per omaggiare le proprie origini semplici e dedicarsi alla frutta.

INGREDIENTI

FARINA 280 gr
LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè
BICARBONATO DI SODIO ½ cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO 120 gr
UOVA grandi - 2
YOGURT 250 ml
BURRO 90 gr
VANILLINA 1 bustina
MORE anche congelate - 150 gr
BURRO per ungere gli stampi -

PER LO STREUSEL

FARINA 50 gr
BURRO 40 gr
ZUCCHERO 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 per muffin con 12 formine.

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

Setacciate la farina, aggiungete il burro a fiocchetti e lo zucchero.



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



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



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



- 5 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi. Unite anche le more intere.



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



7 Riempite le formine per muffin 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 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.