

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins base

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



I **muffins base** sono un punto di partenza eccezionale, perché si possono mangiare tal quali ma possono essere farciti o decorati come si vuole! La ricetta dei muffin è un classico per chi come noi ama fare colazione o merenda con un dolcetto fatto in casa. Buoni, soffici e adatti a tutti, sono perfetti anche da portare a scuola o in ufficio.

Una preparazione per tante ricette, semplice, rapida e a basso costo, una ricetta che potrete fare vostra e che potrete declinare in mille modi diversi dando sfogo al vostro estro!

Se volete poi dedicarvi una coccola ancora più golosa, provate anche la nostra [torta al cioccolato](#).

INGREDIENTI

FARINA 280 gr

LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 120 gr

UOVA grosse - 2

LATTE INTERO 250 ml

BURRO 90 gr

VANILLINA 1 bustina

BURRO per ungere gli stampi -

PER SERVIRE

PANNA montata -

FRAGOLE

ZUCCHERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei muffins base, abbiate premura di preparare in tempo tutti gli ingredienti perché vi serviranno quasi contemporaneamente. Questa ricetta inoltre 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.



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



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.



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

Servite i muffins ricoperti di panna montata e decorati con una fragola, potete realizzare una veloce salsa alle fragole cuocendo sul fuoco le fragole e pari quantità di zucchero.





CONSIGLIO

Io volevo preparare dei muffins con gocce di cioccolato, come posso modificare questa ricetta?

Per la versione con gocce di cioccolato ti rimando a quest'altra ricetta, completa di ingredienti precisi così non potrai sbagliare! [Muffin con gocce di cioccolato.](#)

Per infornare i muffin devo per forza avere lo stampo apposito?

In realtà non è necessario, se hai dei pirottini in alluminio monoporzione puoi utilizzarli tranquillamente. In questo caso i pirottini in alluminio vanno imburrati ed infarinati. Se odiate imburrare ed infarinare gli stampini allora potrete inserire in ciascun pirottino in alluminio un pirottino in carta, ovviamente poi servirete il muffin con il suo pirottino in carta.

Quanto tempo posso conservarli i muffins?

Puoi conservarli sotto una campana di vetro per 3-4 giorni