

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins caraibici al rum e uvetta

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

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

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



I muffins caraibici al rum e uvetta prendono questo evocativo nome dall'accoppiata vincente del liquore con l'uvetta, un duo ben consolidato nella storia della pasticceria! Regalate questi dolcetti al termine di un menù rustico o per una colazione ricca e decisa, impossibile esserne delusi!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
UVETTA 200 gr
RUM 3 cucchiaini da tavola
LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
UOVA 2
LATTE INTERO 200 ml
BURRO fuso e fatto freddare - 90 gr
SALE 1 pizzico
BURRO per ungere lo stampo -

PREPARAZIONE

1 Prima di iniziare la ricetta mettete ad ammollare l'uvetta nel rum per un'ora.



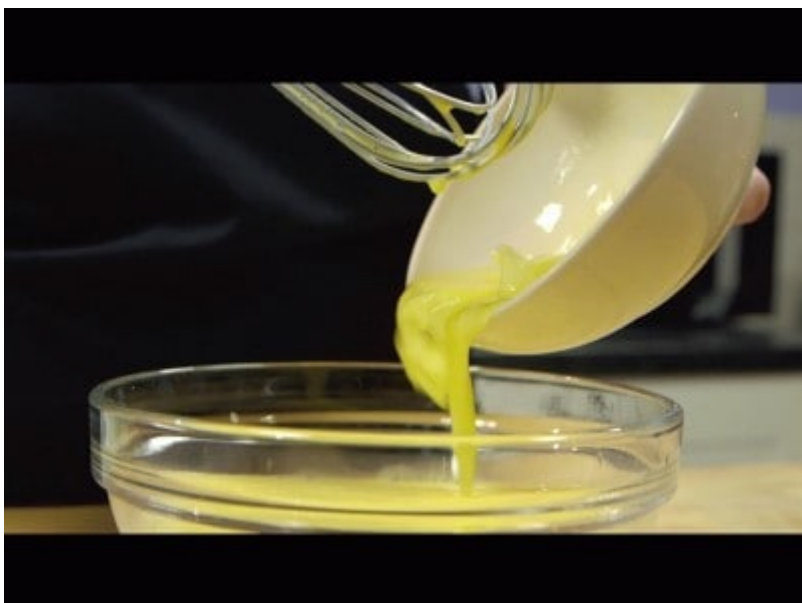
- 2** A questo punto la preparazione sarà molto veloce quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine, oppure distribuite i pirottini in carta al loro interno.



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

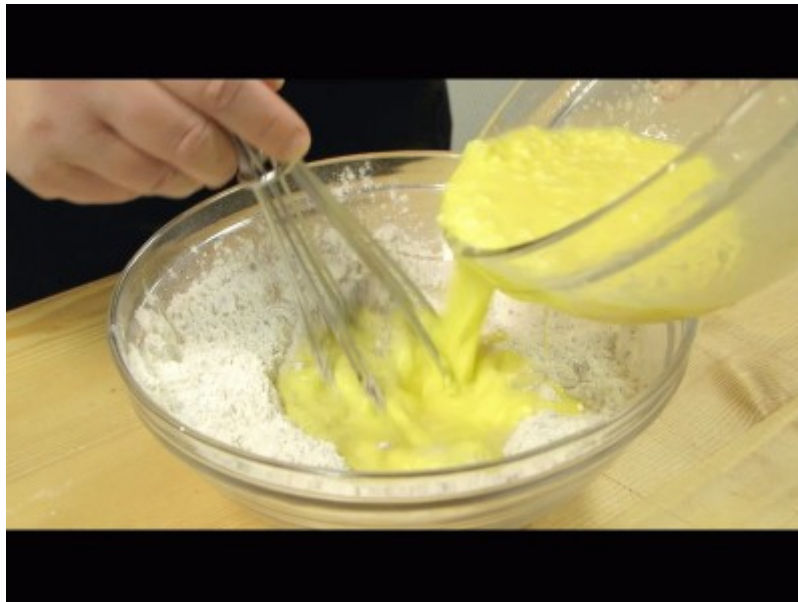


4 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte ed il burro fuso.



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

anche l'uvetta strizzata dal rhum.



6 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.



- 7** Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.



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

Appena prima di servirli, montate la panna e distribuitene un cucchiaino su ciascun muffin.