

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins sottosopra alla salsa di mirtilli

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il muffin sottosopra alla salsa di mirtilli è un modo spiritoso ma elegante di presentare in tavola un classico dolcetto, ormai di fama internazionale. Piccolo e delizioso, il muffin a mirtilli è perfetto per la colazione o per accompagnare il tè delle cinque.

INGREDIENTI PER LA SALSA

MIRTILLI freschi o congelati - 170 gr
SCORZA DI ARANCIA grattugiate - 1
cucchiaino da tavola
SUCCO D'ARANCIA o acqua - 1 cucchiaino
da tavola
ZUCCHERO 150 gr

INGREDIENTI PER MUFFINS

FARINA 260 gr
LATTE INTERO 240 ml
LIEVITO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
ZUCCHERO 65 gr
SALE ½ cucchiaini da tè
UOVA leggermente sbattuto - 1
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
BURRO sciolto e raffreddato - 57 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 la salsa di mirtilli: mettete i mirtilli in una piccola pentola insieme allo zucchero, il succo d'arancia (o acqua) e la scorza d'arancia.



2 Cuocete il tutto a fuoco medio mescolando frequentemente fino a che lo zucchero risulti completamente sciolto ed i mirtilli inizino a spappolarsi (circa 10 minuti).

Rimuovete dal fuoco e mettetela a raffreddare leggermente per il tempo di preparazione dell'impasto dei muffins.

Miscelate, in una grande ciotola, la farina, lo zucchero, il lievito ed il sale.



3 In un'altra ciotola, miscelate il latte, l'uovo, l'aroma di vaniglia ed il burro fuso e raffreddato.

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.

Versate un cucchiaino di salsa di mirtilli sul fondo di ciascuno stampino, quindi ricoprite con la pastella per muffin appena realizzata fino a riempire per circa 3/4 gli stampini.



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.

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