

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins speziati

LUOGO: Europa / Italia

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

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffins speziati sono una variante originale da portare in tavola per stupire piacevolmente chi, dei muffins, apprezza principalmente le versioni alla frutta. Pepe, noce moscata e cannella si uniscono in un equilibrio di sapori che rende questo dolce profumatissimo e dal sapore unico. Veloci da preparare, sono perfetti tutto l'anno come merenda o dessert!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
PEPE NERO ½ cucchiaino da tè
NOCE MOSCATA ½ cucchiaino da tè
PANNA 250 ml
LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
UOVA grandi - 2
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
SALE 1 pizzico
BURRO per ungere gli stampini -
ZUCCHERO A VELO da spolverizzare -

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.

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



- 2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi la panna 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.



5 Riempite le formine per muffin fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio.



6 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.

Appena prima di servirli, spolverizzateli con dello zucchero a velo.