

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alle mele con streusel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 5 MINUTI DI RIPOSO



Quando hai voglia di qualcosa di dolce per la colazione o per la merenda e non vuoi passare ore in cucina, tira fuori lo stampo da muffin e prepara questi **muffins alle mele con streusel**.

Fuori hanno una copertura **croccante e speziata**, dentro un impasto morbido pieno di **pezzetti di mela** che restano umidi e profumati.

Il bello è che l'impasto si fa in due ciotole, mischiando velocemente **ingredienti secchi e liquidi**, senza fruste elettriche e senza stress.

Il trucco per farli riuscire soffici e con lo streusel

ben granuloso? Tieni le **briciole di streusel in frigo** fino all'ultimo e mescola l'impasto il minimo indispensabile: vedrai che cupolina in forno.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DI 12 MUFFIN ALLA MELA

FARINA 00 280 gr
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
LIEVITO PER DOLCI 12 gr
CANNELLA IN POLVERE mezzo -
SALE FINO 1 pizzico
UOVA GRANDI 2
LATTE INTERO 250 ml
BURRO FUSO 90 gr
MELE al netto degli scarti, a dadini piccoli -
250 gr

INGREDIENTI PER LO STREUSEL

FARINA 00 50 gr
ZUCCHERO DI CANNA 25 gr
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico
BURRO FREDDO 40 gr

INGREDIENTI PER UNGERE LA TEGLIA

BURRO in alternativa pirottini di carta -

COME FARE I MUFFINS ALLE MELE CON STREUSEL PER 12 PERSONE

- 1 Accendi il forno a **200°C statico** (oppure 180°C ventilato) così arriva in temperatura mentre lavori.

In una ciotola unisci la **farina** per lo streusel (50 g), lo **zucchero di canna** (25 g) e un pizzico di **cannella**, poi aggiungi il **burro freddo a cubetti** (40 g).

Lavora tutto con la punta delle dita finché ottieni delle briciole irregolari, alcune più fini e altre più grosse.

Metti la ciotola in frigorifero mentre prepari l'impasto, così lo **streusel** resterà croccante in cottura.



2 Sbuccia le **mele**, elimina il torsolo e tagliale a **dadini piccoli e regolari** fino a ottenere 250 g al netto degli scarti.

In una ciotola grande mescola la **farina 00** per l'impasto (280 g) con il **lievito per dolci** (12 g), la **cannella** (1/2 cucchiaino) e un pizzico di **sale**.

Aggiungi lo **zucchero di canna** (120 g) e mescola ancora.

Unisci i dadini di mela e rigira bene con un cucchiaino in modo da infarinarli: così si

distribuiranno meglio nell'impasto senza affondare.



3 In una seconda ciotola rompi le **uova** (2 grandi) e sbattile leggermente con una frusta a mano.

Versa il **latte intero** (250 ml) e il **burro fuso intiepidito** (90 g), poi mescola finché il liquido è omogeneo.

Versa questo mix nella ciotola con gli ingredienti secchi e le mele.

Con una spatola o un cucchiaio mescola pochissimo, solo finché non vedi più farina asciutta: l'impasto dei **muffin** deve restare grumoso, così in cottura rimane soffice.



- 4 Ungi leggermente lo **stampo da muffin** da 12 cavità con burro o olio, oppure sistema i pirottini di carta.

Distribuisci l'impasto nei 12 alloggiamenti, riempiendo ciascuno fino a circa **3/4 dell'altezza** per lasciare spazio alla lievitazione.

Riprendi lo **streusel** dal frigo e cospargi generosamente la superficie di ogni muffin con le briciole, senza schiacciarle troppo.





5 Inforna lo stampo nel forno già caldo e cuoci per **18–22 minuti**, in media circa 20, finché i muffin sono gonfi e dorati e uno stecchino inserito al centro esce asciutto.

Sforna e lascia riposare i **muffins alle mele** nello stampo per 5 minuti.

Poi sformali con delicatezza e trasferiscili su una **griglia** per farli raffreddare completamente e mantenere il fondo asciutto.



COME CONSERVARE I MUFFINS ALLE MELE CON STREUSEL

Una volta freddi, conserva i **muffins alle mele con streusel** a temperatura ambiente per 2–3 giorni.

Mettili in un contenitore ermetico o sotto una campana di vetro, meglio se separati da un foglio di carta da cucina per assorbire un po' di umidità.

Per tempi più lunghi puoi **congelarli**: disponili prima su un vassoio in freezer finché sono duri, poi trasferiscili in sacchetti per alimenti ben chiusi.

Si conservano in congelatore per circa 2 mesi.

Per **rigenerarli**, lasciali scongelare a temperatura ambiente e, se ti piacciono tiepidi, passali 5–8 minuti in forno statico a 150–160°C, così lo streusel torna croccante.

CONSIGLI E VARIANTI PER MUFFINS ALLE MELE CON STREUSEL

Per un risultato davvero morbido, ricordati di **non lavorare troppo l'impasto**: mescola solo finché la farina è assorbita, anche se vedi ancora qualche grumo.

Se usi lo **stampo senza pirottini**, imburra o ungi bene ogni cavità, arrivando anche ai bordi, così i muffin si sformano senza rompersi.

Le **mele** tagliate a dadini piccoli cuociono in modo uniforme e non rilasciano troppa acqua: evita pezzi troppo grandi che appesantiscono l'impasto.

Tieni sempre lo **streusel** in frigorifero fino al momento di usarlo: il burro freddo aiuta a mantenere la copertura sbriciolata e croccante, senza colare in cottura.

Con gocce di cioccolato: aggiungi 50–60 g di gocce di cioccolato fondente all'impasto insieme alle mele.

Con frutta secca: unisci allo streusel 20–30 g di noci o nocciole tritate grossolanamente per una nota ancora più croccante.

Senza lattosio: usa latte senza lattosio e sostituisci il burro con un **burro vegetale** o margarina di buona qualità, mantenendo le stesse dosi.

Speziati: aggiungi allo streusel un pizzico di **noce moscata** o zenzero in polvere per un profumo ancora più avvolgente.