

Muffin alle ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffin alle ciliegie sono dei dolcetti davvero sfiziosi, a base di ciliegie, un frutto che abbonda nei mercati tra maggio e luglio. Si tratta di dolcetti molto semplici e veloci da preparare, della serie prendi una ciotola e mescola gli ingredienti insieme...è la ricetta ideale per far divertire anche i bimbi più piccoli nel preparare qualcosa di goloso.

INGREDIENTI

BURRO AMMORBIDITO 60 gr
ZUCCHERO DI CANNA 200 gr
UOVA 2
LATTE 240 gr
LIEVITO IN POLVERE 12 gr
CILIEGIE 200 gr
FARINA 280 gr
SALE 1 pizzico
VANIGLINA 1 bustina
SCORZA DI LIMONE 3 gr
ZUCCHERO A VELO per decorare -

PREPARAZIONE

1 Per preparare dei gustosissimi muffin alle ciliegie procedete nella seguente maniera: in una

ciotola setacciate la farina insieme al lievito e alla bustina di vaniglina, aggiungete un pizzico di sale.

Unite nella ciotola anche lo zucchero di canna, mescolate bene in modo tale da formare un composto omogeneo.

Lavate bene le ciliegie e privatele del nocciolo, poi tagliatele a pezzetti e unitele al mix di farina e zucchero.

2 In un'altra ciotola, con l'aiuto delle fruste elettriche, sbattete le uova con il latte ed il burro ammorbidito ma freddo, aromatizzate il composto con la scorza di limone.

3 Unite i due composti, quello a base di ingredienti secchi e quello a base di ingredienti liquidi, mescolate bene il tutto in modo tale da creare una pastella ben amalgamata.

4 Imburrate e infarinate leggermente gli stampini e riempiteli all'incirca fino a 3/4, con il composto appena preparato.

Se preferite, invece di imburrare ed infarinare lo stampo, potete utilizzare degli stampini in carta decorata con i quali foderare le formine nello stampo, queste renderanno esteticamente più gradevoli i vostri muffin.

Trasferite in forno statico preriscaldato a 190°C e cuocete per 20-25 minuti circa.

Appena i muffin alle ciliegie saranno pronti sfornateli, fateli raffreddare, spolverateli con dello zucchero a velo a piacere e servite.