

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins ai frutti di bosco e latticello

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 pezzi* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I muffins ai frutti di bosco e latticello sono dolcetti di rapida realizzazione particolarmente adatti per la prima colazione o per uno spuntino sostanzioso. Molto apprezzati dai bambini, possono egregiamente sostituire le merendine industriali garantendo gusto e genuinità.

INGREDIENTI

FRUTTI DI BOSCO surgelati - 150 gr
FARINA 280 gr
LIEVITO IN POLVERE Istantaneo 3
cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO 120 gr
UOVA grandi - 2
LATTICELLO 250 ml
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
VANILLINA bustina - 1
ZUCCHERO A VELO per decorare -
BURRO per ungere gli stampi -

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 vanillina ed il pizzico di sale.



- 2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latticello e il burro fuso.



- 3 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi, versatevi gli ingredienti liquidi ed aggiungete anche i frutti di bosco misti ancora surgelati.



- 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.

Spolverizzateli di zucchero a velo prima di servirli.

NOTE