

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins ai mirtilli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **muffins ai mirtilli** sono una vera icona della pasticceria americana. Diffusissimi, sono forse tra le varianti di muffins più conosciute e apprezzate. Profumati e dolci, si preparano in pochissimo tempo e sono adatti per un dessert dell'ultimo minuto o per una colazione genuina, da consumare magari ancora tiepidi e spalmati con abbondante marmellata, per un doppio trionfo dei mirtilli!

INGREDIENTI

MIRTILLI 150 gr
FARINA 00 280 gr
LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
UOVA grandi - 2
LATTE INTERO 250 ml
BURRO fuso e freddo - 90 gr
VANILLINA 1 bustina
SCORZA DI LIMONE 3 gr
SALE 1 pizzico
BURRO per ungere lo stampo -

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 o che le rivestiate con dei pirottini di carta.



- 2 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.





3 Unite lo zucchero di canna.



4 Lavate ed asciugate molto bene i mirtilli.

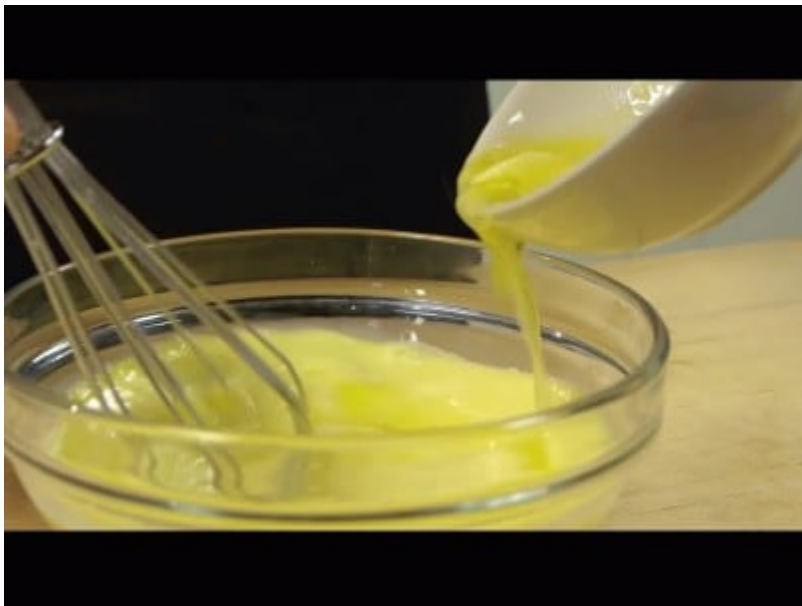
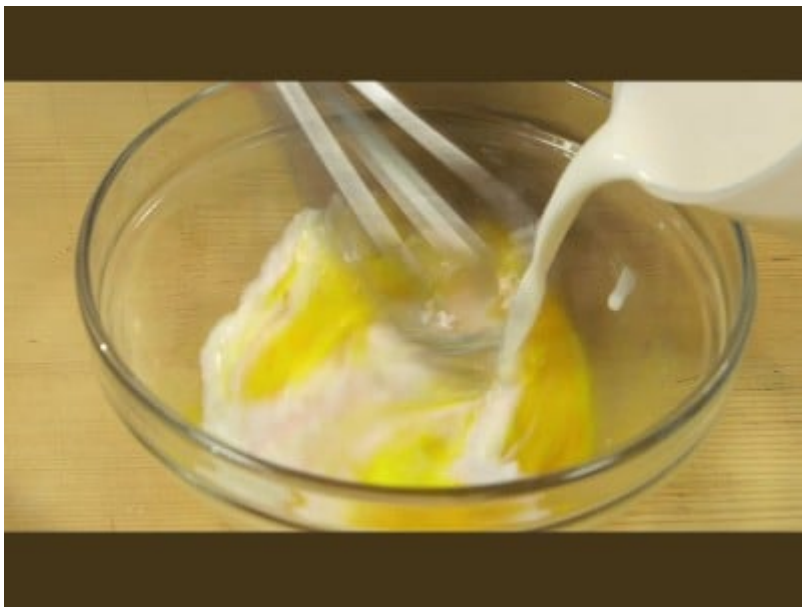


5 Uniteli agli ingredienti secchi.



- 6 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte, il burro fuso e le scorze di limone.





7 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



8 Mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



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



10 Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.



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

