

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins ai ribes

LUOGO: Europa / Italia

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

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffins ai ribes sono oltre che graziosi, anche buonissimi e versatili. Se non avete il ribes fresco, potrete usare quello surgelato senza che ciò influisca sul sapore finale, delicato e piacevole sia al mattino per la colazione sia a merenda. Portateli in ufficio per la vostra pausa caffè o offriteli insieme a un tè pomeridiano: è un dolce rapido, a basso costo e perfetto anche per i principianti in cucina!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr

ZUCCHERO DI CANNA 120 gr

RIBES anche surgelati - 150 gr

UOVA grandi - 2

LATTE INTERO 250 ml

BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr

LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

VANILLINA 1 bustina

SCORZA DI LIMONE di 1 limone e tritata fine -

BURRO per ungere gli stampini -

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.

Preparate sul banco di lavoro tutti gli ingredienti che vi servono per questa ricetta.



- 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. Aggiungetevi lo zucchero.



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



- 4** Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



- 5** Aggiungete i ribes leggermente ricoperti di zucchero semolato, mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



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



7 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.