

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins all'ananas e panna acida

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

*basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



I muffins all'ananas e panna acida sono una buona occasione per sperimentare in pasticceria l'uso della panna acida, che ben si accompagna alla frutta in generale. Versione curiosa e originale dei tradizionali muffins, questo dolce a basso costo e dalla preparazione rapida vi sorprenderà certamente, conquistandovi con il suo sapore deciso!

## INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr

ANANAS IN SCATOLA in succo di ananas -  
2 fette

SUCCO DI ANANAS (succo di conserva  
dell'ananas) - 2 cucchiaini da tavola

PANNA ACIDA 200 ml

ZUCCHERO 120 gr

UOVA grandi - 2

BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr

LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

VANILLINA 1 bustina

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.

Prima di entrare nel vivo della ricetta, tritate finemente le fette d'ananas.

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 e l'ananas tritato.



**2** In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi la panna acida, il burro fuso ed il succo d'ananas.



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



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 servirli caldi o una volta freddati su di una griglia.