

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alle fragole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I muffins alle fragole sono un regalo delizioso per la merenda dei bambini. Un gusto classico e vincente, un dolcetto primaverile che non può mancare nei cestini da picnic o nella merenda della scuola per i più piccoli, ma è perfetto anche per l'ufficio, quando si ha bisogno di quella carica che solo un buon dolce può dare!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr

FRAGOLE tagliate a dadini - 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè

ZUCCHERO 120 gr

UOVA 2

LATTE INTERO 250 ml

BURRO fuso e lasciato freddare - 90 gr

FRAGOLE per foderare gli stampini - 20

VANILLINA 1 bustina

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 lo 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. Aggiungetevi lo zucchero.





3 Lavate, pulite e tagliate le fragole a dadini.



4 Aggiungete le fragole agli ingredienti secchi.



5 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte ed il burro fuso.





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



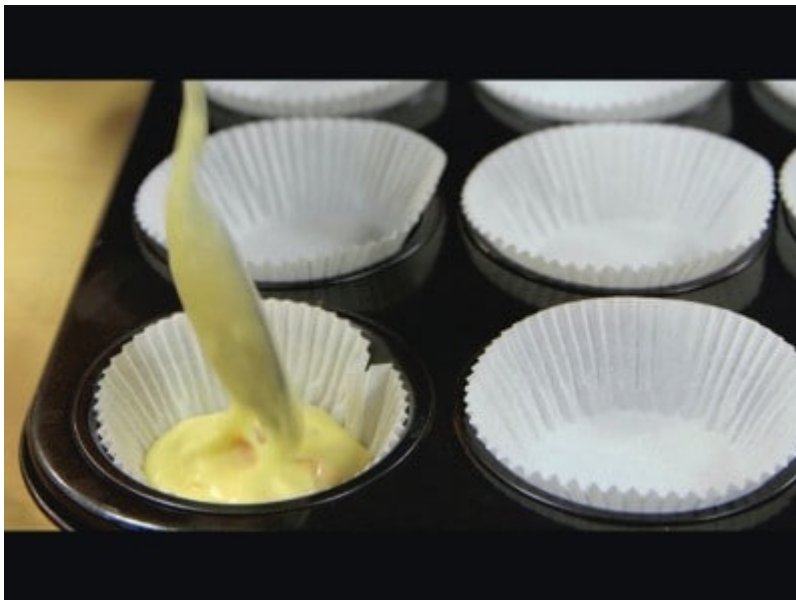
7 Mescolate brevemente giusto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.

A questo punto, tagliate le venti fragole a fettine regolari.



8 Versate un cucchiaino di pastella in ciascun pirottino di carta, vi aiuterà a fissare le fettine di fragola sul bordo.

Riempite le formine con la pastella per muffins fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaino.



9 Disponete le fettine di fragola tutt'intorno al pirottino.



10 Terminare di riempire il pirottino.



11 Infornate e lasciate cuocere per circa 25 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.



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

