

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins alle mele con streusel

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **12 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



I **muffins alle mele con streusel** sono i classici dolcetti arricchiti da mele e con un aggiunta croccante in superficie realizzata con una sorta di pasta frolla sbriciolata aromatizzata alla cannella chiamata streusel.

L'aggiunta del croccante crea un mix perfetto e i dolcetti saranno irresistibili! E' una preparazione genuina, a basso costo e semplice, una merenda perfetta per tutta la famiglia. Se siete alla ricerca di altri dolci con la frutta, perché ne andate matti come noi, perché non provate anche la [torta di nonna](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr

ZUCCHERO DI CANNA 120 gr

CANNELLA ½ cucchiaini da tè

MELE 250 gr

LATTE INTERO 250 ml

LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

UOVA grandi - 2

BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr

VINO BIANCO per ungere gli stampini -

## INGREDIENTI PER STREUSEL

FARINA 50 gr

CANNELLA 1 pizzico

BURRO 40 gr

ZUCCHERO DI CANNA 25 gr

## PREPARAZIONE

**1** Questa ricetta è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo apposito.

Iniziate preparando lo streusel, ovvero una sorta di impasto, simile alla frolla, molto sbricioloso.

Setacciate la farina e la cannella indicate per lo streusel, aggiungete il burro a fiocchetti e lo zucchero.



- 2 Lavorate il tutto con la punta delle dita fino ad ottenere un impasto sbricioloso, mettetelo da parte.



- 3 Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere, la cannella ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero.

Sbucciate e tagliate le mele in piccoli pezzi, quindi aggiungetele al composto.



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



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



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



**7** Riempite le formine fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio.

Distribuite lo streusel sulla superficie di ciascun muffin.





- 8 Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffin, se esce pulito sfornateli.

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

CONSIGLIO