

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffins caraibici al rhum e uvetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I muffins caraibici al rhum e uvetta prendono questo evocativo nome dall'accoppiata vincente del liquore con l'uvetta, un duo ben consolidato nella storia della pasticceria! Regalate questi dolcetti al termine di un menù rustico o per una colazione ricca e decisa, impossibile esserne delusi!

### INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr  
UVETTA 200 gr  
RUM 3 cucchiaini da tavola  
LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè  
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr  
UOVA 2  
LATTE INTERO 200 ml  
BURRO fuso e fatto freddare - 90 gr  
SALE 1 pizzico  
BURRO per ungere lo stampo -

### PREPARAZIONE

**1** Prima di iniziare la ricetta mettete ad ammollare l'uvetta nel rhum per un'ora.



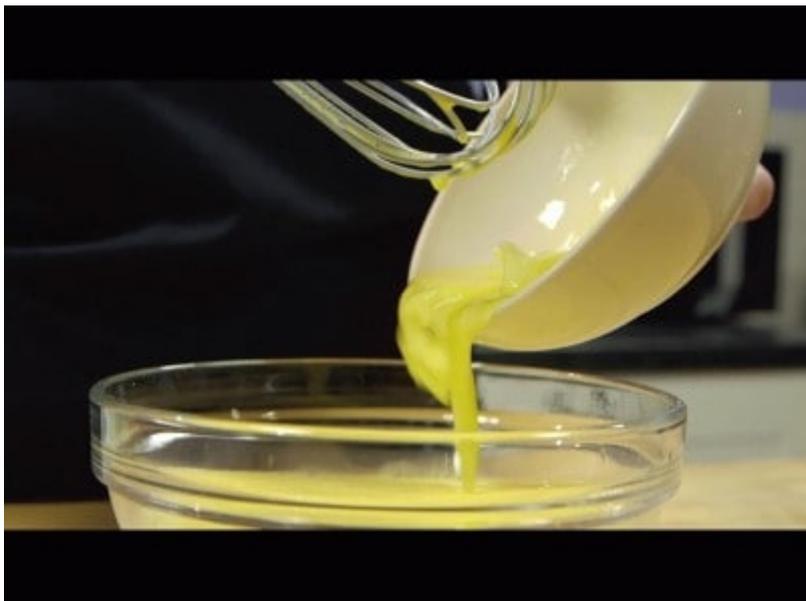
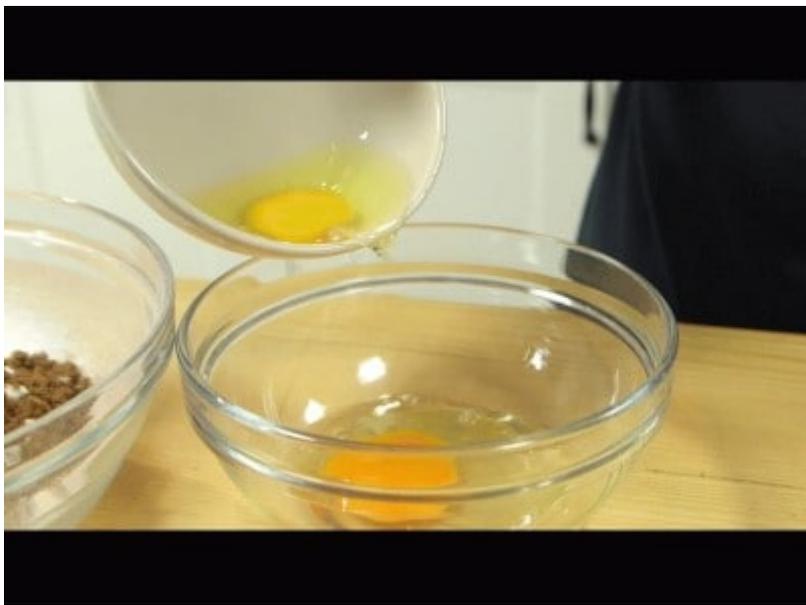
- 2** A questo punto la preparazione sarà molto veloce quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine, oppure distribuite i pirottini in carta al loro interno.



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

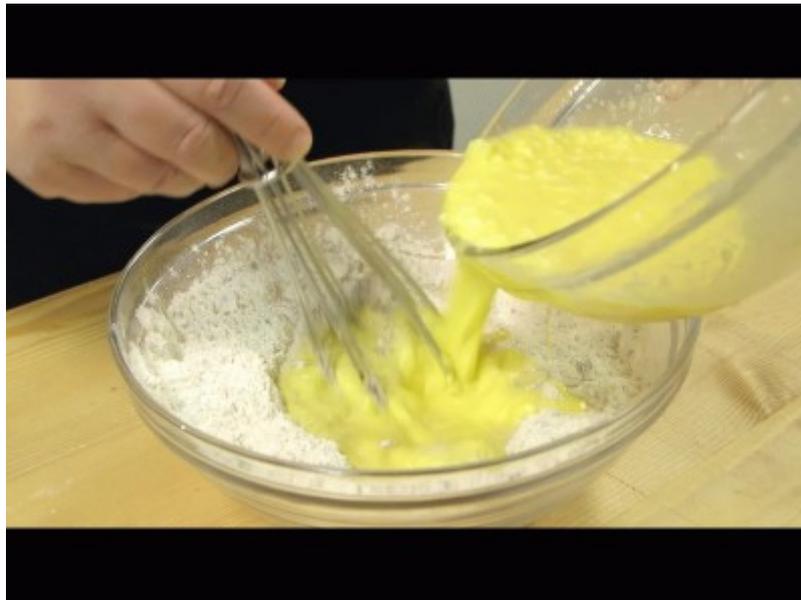


4 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte ed il burro fuso.



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

anche l'uvetta strizzata dal rhum.



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

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.



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

Appena prima di servirli, montate la panna e distribuitene un cucchiaino su ciascun muffin.