

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins doughnut ripieni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I muffins doughnut ripieni sono una piacevole sorpresa, soprattutto se offerti per la colazione. Trovare il cuore morbido di questi muffins sarà un bel modo di iniziare la giornata in maniera golosa! Utilizzate la marmellata che più amate, noi vi suggeriamo quella di fragole o mirtilli!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
LATTE INTERO 200 ml
CONFETTURA DI FRAGOLE o mirtilli - 4
cucchiaini da tavola
UOVA grandi - 2
ZUCCHERO 120 gr
LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
BURRO fuso e lasciato raffreddato - 90 gr
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.

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.



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



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 Distribuite metà del composto per muffin nelle formine aiutandovi con un cucchiaio, quindi distribuite un cucchiaino di confettura in ciascuna formina e ultimate ricoprendo con la pastella per muffins rimasta.



- 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.

Durante la cottura dei muffins preparate la copertura fondendo il burro e preparando lo zucchero in una ciotola.



- 7** Non appena sfornerete i muffin, passate la parte superiore degli stessi prima nel burro e poi nello zucchero semolato.

Servite i muffins caldi o una volta freddati su di una griglia.