

Muffin con Lamponi e Cioccolato Bianco

I muffin sono davvero irresistibili, il dessert ideale per molte occasioni. Sono facili da preparare, golosi da gustare e soprattutto belli da vedere. Si possono fare in tantissimi modi diversi. La cosa bella di realizzare dei muffin é che non portano via tanto tempo e ci si può sbizzarrire con la farcitura e il topping.

La versione che sto per proporvi é davvero golosa. Lamponi e cioccolato bianco, una coppia fantastica, uno sposalizio perfetto.

PREMESSA: nelle ricette americane si usa come unità di misura il "cup". In questa ricetta, per semplificarvi la riuscita, gli ingredienti secchi oppure composti come il burro sono espressi in "ml", pertanto in alcuni casi dovrete ridurre in liquidi e in altri comprimere l'ingrediente (come nel caso di biscotti, farine, cereali, ecc.).

Ingredienti per 12 Muffin:

- 550 ml di farina 00
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- mezzo cucchiaino di sale fino
- 175 ml di zucchero semolato
- 1 uovo
- 60 ml di burro fuso
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- mezzo cucchiaino di estratto di mandorle
- 250 ml di panna liquida
- 250 ml di lamponi
- 150 ml di gocce di cioccolato bianco (oppure a scaglie ma spezzettato finemente)

Ingredienti per il topping:

- 45 gr di farina 00
- 28 gr di burro ammorbidito
- 30 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di granella di nocciola
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

Preparazione:

Si parte dal topping. In una ciotola mescolare la farina con lo zucchero, la granella di nocciola e la scorza del limone. Aggiungeteci ora il burro ammorbidito e con un cucchiaino mescolate per bene in maniera tale da ottenere un composto omogeneo e bello che sbriciolato (crumble). Mettete da parte.

Preparazione dei muffins:

In una ciotola capiente mescolare la farina con il lievito e il sale.

In un'altra ciotola mescolare lo zucchero con l'uovo, la vaniglia e l'estratto di mandorle fino ad ottenere un composto chiaro ed omogeneo (leggermente spumato). Aggiungere ora il burro fuso e mescolate bene.



Aggiungere la panna e amalgamare.



Aggiungete quest'ultimo composto al composto di farina e mescolate fino a che tutti gli ingredienti risultano ben amalgamati.



Incorporate le gocce di cioccolato bianco e mescolate.



Infine inserite i lamponi e mescolate delicatamente.



Dividere equamente l'impasto nei pirottini per muffins (io ho utilizzato quelli a tulipano che sono fighissimi e super utili avendo il bordo più alto).



Infine cospargete la superficie con il topping preparato in precedenza.



Fate cuocere i muffins in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 25-30 minuti. La superficie dei muffins deve

risultare dorata ed asciutti dentro (fate la prova dello stuzzicadente).

Fate raffreddare i muffins su di una gratella prima di servirli.



Alla prossima.

Charles