

Muffins con i Frutti di Bosco

Questa ricetta, con alcune mie varianti, mi è stata suggerita dal mitico **LuCake** ed è davvero strepitosa. Questi Muffins sono deliziosi e morbidi grazie alla presenza dello yogurt, del latte e dell'olio ma soprattutto della frutta che dona la giusta porosità. Si avvicinano tantissimo a quelli di Starbucks che tanto amiamo, ed era proprio questa curiosità che mi ha spinto a provarli.

Se avete dei normali pirottini potete ottenere circa 18-20 muffins. Nel mio caso ho voluto utilizzare dei pirottini "tulipano" di grande formato, ottenendo così un numero inferiore di muffins, circa una decina, ma belli grossi da divorare. □

Ingredienti:

Per il crumble:

- 75 gr di zucchero di canna
- 70 gr di burro ammorbidito
- 120 gr di farina "0" oppure "00"
- 1 gr di sale fino

Per i muffins:

- 350 gr di farina 00
- 200 gr di zucchero
- un bustina di lievito per dolci (circa 16 gr)
- 240 gr di yogurt intero bianco
- 2 uova intere
- 100 gr di olio di girasole
- 60 gr di latte intero
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- 200 gr di frutti di bosco (mix surgelato se non fosse il periodo)

Preparazione:

Per prima cosa preparate il crumble. Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola ed iniziare a lavorarli con una forchetta fino a quando non diventerà un composto sbriciolato. Mettete da parte.

In una ciotola mescolate la farina con lo zucchero ed il lievito.

In un'altra ciotola lavorate le uova con l'olio, il latte e la scorza grattugiata del limone e mescolate per amalgamare. Ora aggiungeteci lo yogurt e mescolate con cura per omogenizzare il tutto.

Ora versate la miscela di farina, zucchero e lievito sul composto precedente e lavorate il tutto. Infine aggiungeteci i frutti di bosco e mescolate leggermente in maniera tale da incorporarli ma senza spapparli.

Versate il composto nei pirottini e cospargeteli in superficie con il crumble preparato in anticipo.

Cuocete i vostri muffins in forno statico e preriscaldato a 175° C per circa 30 minuti. Controllate sempre la cottura poichè varia da forno a forno. Quando vi risultano belli gonfi, asciutti (prova dello stecchino) e marroncini al punto giusto potete sfornarli.

Lasciateli raffreddare su di una gratella e poi servite.



Alla prossima.
Charles