Ricetta: **Muffin ai mirtilli**

Author: WWW.MISYA.INFO

I muffin ai mirtilli o blueberry muffin sono una classica ricetta americana. Avevo assaggiato questi muffin a Londra e me ne ero innamorata, il sapore leggermente agre dei mirtilli si sposa benissimo con l'impasto dolce e soffice dei muffin.Tornata a casa mi ero ripromessa di prepararli, ma poi, tra una ricetta e l'altra , li ho messi nel dimenticatoio. L'altro pomeriggio, riguardando le foto di Londra mi sono saltati di nuovo ala mente e mi sono messa a lavoro... ho trovato la ricetta dei bluberry muffin sul mio libro di dolci americani (da dove ultimamente sto prendendo molte ricette) e facendo qualche piccola modifica ho ottenuto dei muffin ai mirtilli davvero ottimi.Dopo aver trascoro un week end itinerante tra Milano, Rimini e il centro Italia , con giornate soleggiate e paesaggi autunnali da favola, oggi tornare in ufficio con questo tempaccio mi fa venire un pò il magone e come ben sapete niente è più efficace di un dolcetto per addolcire la giornata. Buon inizio settimana a tutti e se vi va di coccolarvi un pò preparatevi questi muffin ai mirtilli insieme ad un bel the caldo.

Ingredienti per 12 muffin:
240 gr di farina
130 gr di zucchero
100 gr di burro
2 uova
150 ml di latte
150 gr di mirtilli
1 bustina di lievito
1 cucchiaio di essenza di vaniglia
scorza di limone

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 30 min

Procedimento:In una ciotola setacciate la farina, lo zucchero e il lievito.
In un'altra ciotola sbattete le uova insieme al burro fuso intiepidito, il latte, l' essenza di vaniglia e la scorza di limone grattugiata.

Versare il composto liquido nella ciotola con gli ingredienti secchi

Mescolare l' impasto dei muffin con un cucchiaio di legno fino a quando il composto risulterà omogeneo, aggiungete quindi i mirtilli lavati e asciugati.

Incorporate delicatamente i mirtilli all'impasto facendo attenzione a non romperli.

Versare l'impasto dei muffin ai mirtilli nei pirottini riempendoli per meta' della loro altezza.

Infornate i muffin a 180° e cuocete per 20 minuti circa

Lasciate raffreddare i muffin ai mirtilli su una griglia prima di estrarli dalle formine e servirli.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO