Ricetta: **Muffin panna e fragole**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ho preparato questi Muffin panna e fragole piu' di un mese fa in occasione di un controllo ecografico in cui avrei dovuto conoscere il sesso del mio bebè, ero sicura fin dall'inizio della mia gravidanza che sarebbe stata una bimba e avevo deciso di fare questi muffin alle fragole per festeggiare la notizia. Quel giorno pero', nulla di fatto, gambine chiuse e niente, decisi pero' , vista la mia convinzione, di conservarmi questa ricetta e di preparare altre ricette rosa per quando avrei avuto la conferma che aspettavo una femminuccia. Venerdì pomeriggio ho fatto l'ecografia strutturale e finalmente dopo 5 mesi ho avuto la conferma... e' una bimba, la nostra stellina! E questa ricetta dei muffin panna e fragole e' la prima che dedico a lei, buon lunedì a tutti e benvenuti nella settimana rosa :)

Ingredienti per 8 muffin:
130 gr di farina 00
60 gr di zucchero
50 gr di burro
1 uovo
100 ml di panna per dolci
120 gr di fragole
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di lievito per dolci

  100 gr di panna da montare per decorare

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 35 min
Procedimento per preparare i muffin panna e fragole

In un'ampia ciotola mescolare la farina, lo zucchero, la vanillina e il lievito.A parte mescolare il burro sciolto con l'uovo e la panna (non montata).

Unire gli ingredienti liquidi nei secchi e mescolare.

Lavare e tagliare a pezzettini le fragole e aggiungerle all'impasto.

Mescolare delicatamente l'impasto dei muffin alle fragole.

Versare l'impasto nei pirottini imburrati per la metà della loro altezza

Infornare i muffin panna e fragole a 180° e cuocere per 20 minuti.
Togliere i muffin dai pirottini e lasciarli raffreddare primi di servirli

Montate la panna e guarnire i muffin con panna e fragole

Un particolare dell'interno di questi muffin alle fragole...morbidi, freschi e profumati

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO