

Muffin ai mirtilli, la ricetta

Autore: francesca

Data: 11 Maggio 2011



Alla ricetta base possono essere aggiunti vari ingredienti, come gocce di cioccolato e frutta secca, ma i **classici** restano sempre quelli preparati con i **mirtilli**, possibilmente freschi. E' sempre bene però non eccedere nelle quantità perché i muffins sono molto calorici e la prova costume è dietro l'angolo!

Ingredienti per i muffins ai mirtilli

- 130 gr di zucchero
- 240 gr di farina
- 2 uova
- 100 gr di burro
- 150 gr di mirtilli interi
- 1 bustina di lievito
- 150 ml di latte
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1 scorza di limone grattugiata

Procedimento

In una **ciotola** unite la farina, lo zucchero e il lievito, mentre in un'altra mettete le uova intere, il burro fuso tiepido, la scorza del limone e l'essenza di vaniglia. Unite i due **composti** e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Una volta raggiunta la giusta consistenza, aggiungete i **mirtilli** lavati e asciugati, avendo cura di non romperli. Versate il composto nei pirottini da **muffins**, lasciando vuoto almeno un centimetro per evitare che con la **lievitazione** il composto si versi fuori dallo stampino. Mettere in **forno** a 180° per 20 minuti. Una volta pronti, lasciar riposare i muffins ai mirtilli su una griglia prima di estrarli dai pirottini.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/muffin-ai-mirtilli-la-ricetta/>

Generato il 17/04/2025