

## DOLCI E DESSERT

# Blueberry muffins

Origine: Stati Uniti

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| Mirtilli                     | 125 g          |
| Farina 00                    | 250 g          |
| Zucchero                     | 80 g           |
| Lievito in polvere           | 3 cucchiaini   |
| Sale                         | 1/2 cucchiaino |
| Uovo                         | 1              |
| Scorza d'arancia grattugiata | 1 cucchiaino   |
| Burro                        | 60 g           |
| Latte                        | 25 cl          |

## Preparazione

- 1 I 'muffins' statunitensi sono infatti piccole tortine (tipo briochine) originariamente fatte con farina di mais (oggi non più) che vengono consumate tipicamente a colazione.
- 2 Per prepararle è necessario uno stampo apposito (ormai reperibile in molti grandi magazzini) oppure delle apposite formine di carta.
- 3 Quella che vi propongo ora è la versione ai mirtilli, ma le possibilità sono pressoché infinite: provate con altra frutta o con gocce di cioccolato. Le dosi sono per 12 muffins.
- 4 Scaldare il forno a 190 gradi; in una terrina mescolare una piccola parte (30 g circa) di farina con i mirtilli.
- 5 Setacciare la farina restante ed aggiungervi, in un'altra terrina e poco per volta (rimestando continuamente), lo zucchero, il lievito, il sale, l'uovo sbattuto, la buccia d'arancia ed il latte.
- 6 Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo; inglobare quindi i mirtilli. Ungere le coppette dell'apposita teglia con il burro fuso e versarvi il composto in modo da riempirle fino circa a metà.

- 7 Cuocere in forno fino ad ottenere tortini solidi e dorati (circa 20/25 minuti). Lasciar quindi riposare per qualche minuto e togliere dalla teglia.