

Ricette a quadretti

Blueberry muffins



Prima o poi ce la farò a tornare a pubblicare con regolarità sul blog, o almeno lo spero!

Per il momento mi accontento di riuscire a preparare un dolcetto ogni tanto, magari per la **colazione della domenica**.

Questa volta, per andare sul sicuro, mi sono affidata ad un'altra ricetta tratta dal libro di **California Bakery** e ho provato un grande classico della cucina a stelle e strisce: i **blueberry muffins**!

N. porzioni: 6

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 125 ml latte intero
- 1 uovo medio
- 1/3 semi di un baccello di vaniglia
- 225 gr farina 00
- 100 gr zucchero
- 6 gr lievito in polvere per dolci
- 2 gr sale fino

- 60 gr burro freddo tagliato a cubetti
- 150 gr mirtilli freschi
- scorza grattugiata di 1 limone bio
- 15 gr burro fuso

Istruzioni

1. Lavare i mirtilli, metterli in una ciotola e unire la scorza grattugiata del limone.
2. In un'altra ciotola mescolare con una forchetta il latte, l'uovo e la vaniglia.
3. In un recipiente più grande, mescolare con un cucchiaio la farina, lo zucchero, il lievito e il sale. Tenere da parte mezza tazza di questo composto e incorporare al resto il burro freddo a cubetti, lavorandolo con le lame di due coltelli in modo da ottenere un composto sbriciolato.
4. Aggiungere i mirtilli con la scorza di limone e il latte con l'uovo e la vaniglia.
5. Inserire i pirottini nello stampo da muffin e riempirli per 3/4 col composto.
6. Aggiungere alla mezza tazza tenuta da parte i 15 gr di burro fuso e amalgamare col cucchiaio, fino ad ottenere tante briciole.
7. Con il crumble così ottenuto, cospargere la superficie dei muffin.
8. Infornare in forno già caldo a 180° per 20 minuti circa.

Note

Controllare la cottura con uno stecchino, infilandolo delicatamente al centro di uno dei muffins: deve uscirne leggermente umido.