

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



MUFFINS “Tirolesi”

- * 240 gr. farina 00
- * 85 gr. zucchero
- * 8 gr. lievito per dolci
- * 120 gr. burro
- * 50 gr. uvetta sultanina
- * 150 ml. latte
- * 2 uova * 1/2 mela renetta
- * 1 cucchiaino cannella
- * 1 bustina vanillina * sale

Versare in una ciotola capiente la farina, lo zucchero, il lievito, la vanillina, la cannella e mescolare bene.

Sbattere le uova aggiungendovi il burro fuso e l'uvetta precedentemente ammollata e scolata, quindi versare il composto nella farina mescolata agli altri ingredienti.

Amalgamare bene aggiungendo gradualmente il latte e la mela renetta tagliata a cubetti molto piccoli, fino ad ottenere un impasto consistente ma morbido.

Suddividere il composto nei pirottini di carta, cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Lasciare raffreddare i muffins su una griglia, in modo da far uscire l'umidità, e servire ancora tiepidi con una spolverata di zucchero a velo.

N.B. la base è molto versatile: le mele, l'uvetta e la cannella possono essere sostituite da gocce di cioccolato o di frutti di bosco e da cacao.