

Muffins veloci con mela "prussiana"

INGREDIENTI:

- 225 g di farina
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 mela prussiana
- 1 uovo
- 225 ml di latte
- 50 ml di olio extra vergine di oliva



1 Ungete accuratamente con un po' d'olio una teglia da forno con 12 stampini rotondi di circa 6,5 cm di diametro.

Potete usare anche stampini di carta da pasticcini!

2 Mettete la farina, lo zucchero, il lievito, il sale e la mela tagliata a cubetti in una terrina e mescolate bene per amalgamarli.

3 Sbattete l'uovo in un'altra terrina e aggiungete il latte e l'olio, mischiando.

Amalgamate il composto di uovo alla farina tutto in una volta, mescolando dolcemente finché la farina sia tutta inumidita: l'impasto deve rimanere leggermente granuloso.

4 Mettete il composto a cucchiaiate negli stampini, pulendo accuratamente i bordi. Infornate 20-25 minuti a 180° finché siano ben lievitati.

Trasferite i muffins su una griglia e serviteli ancora caldi, divisi a metà e imburrati; oppure freddi, divideteli e tostateli prima di servire.



🍪 Cosa sono? 🍪

I muffins

Tipiche focaccine britanniche, lievemente dolci cotte nel forno o su una piastra calda. Gli ingredienti sono farina 00 o farina di mais, latte, burro, sale, lievito di birra, zucchero e uova. Vengono servite a colazione o per il tè, solitamente tagliate a metà e tostate, accompagnate da burro con marmellata.

Appunti:

