

MUFFIN AI MIRTILLI DI CASTEL CERRETO

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 uovo
130 gr di zucchero
60 gr di burro
250 ml di latte
1 baccello di vaniglia
250 gr di farina
sale
3 cucchiaini di lievito
125 gr di mirtilli



PREPARAZIONE

Assicuratevi che uova, latte e burro siano a temperatura ambiente.

Sbattete energicamente con una frusta l'uovo con lo zucchero, aggiungendo in sequenza il burro fuso e il latte.

Con un coltellino, incidete il baccello di vaniglia e ricavatene la polvere. Aggiungetela all'impasto, continuando a sbattere.

Tenete da parte 5 gr di farina e combinate la restante con il lievito e il sale.

Unite il composto delle polveri e proseguite a mischiare energicamente.

Lavate e asciugate i mirtilli e passateli nella farina che avete tenuto da parte. Aggiungeteli all'impasto, mescolando con un cucchiaio dall'alto in basso, cosicché il tutto si distribuisca equamente.

Distribuite l'impasto in 12 stampini da muffin (meglio quelli in silicone, antiaderenti), avendo cura di riempirne non più di metà. Se desiderate, completate i dolcetti, aggiungendo un paio di mirtilli in superficie.

Infornate per 20 minuti a 180° e servite spolverizzandoli di zucchero a velo.