

Muffin ai mirtilli

Ecco i muffin ai mirtilli della Magnolia Bakery, la famosa pasticceria di New York. Questa è la ricetta del loro libro. La versione originale prevede il latticello, che è molto difficile da trovare in Italia. Solitamente lo sostituisco con 50% di latte e 50% di yogurt bianco. In questa ricetta ho messo la panna al posto dello yogurt, per dare un gusto leggermente più cremoso.



Ingredienti per 6 muffin:

- 410 gr farina 00
- 85 gr zucchero semolato + un poco per spolverare
- 7 gr lievito per dolci
- 2 gr sale fino
- 1 uovo grande, leggermente sbattuto
- 100 ml panna fresca
- 100 ml latte intero
- 45 gr burro, fuso e lasciato raffreddare
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 100 gr mirtilli freschi, leggermente infarinati

Preriscaldare il forno a 180° (statico) e preparare la teglia per muffin con i 6 pirottini.

Unire in una ciotola ampia tutti gli ingredienti secchi, versarvi sopra gli ingredienti liquidi, mescolando fino ad incorporarli ma senza impastare a lungo. Infarinare leggermente i mirtilli ed unirli al composto.

Riempire i pirottini per poco più di 3/4, magari aiutandosi con un porzionatore da gelato. Spolverare la superficie dei muffin con un poco di zucchero (un paio di cucchiaini in tutto).



Cuocere per circa 20-22 minuti, facendo la prova stecchino dopo 20 minuti e togliendo subito dal forno se questo esce ben asciutto dai muffin.