

Muffin alla camomilla

Ho trovato questa ricetta sfogliando uno dei miei tanti libri sui muffin, e ho voluto provarla. Non mi era mai venuto in mente di poter usare la camomilla in cucina, e in effetti il risultato mi è piaciuto molto. Il sapore di camomilla non è eccessivo, ma si avverte bene in bocca, e l'ho trovato molto piacevole.



Ingredienti per 6 muffin di dimensioni standard:

- 8 gr di camomilla (non quella solubile ma in fiori)
- 40 gr mandorle tritate
- 50 gr zucchero di canna scuro (tipo Muscovado)
- 100 gr farina 00
- 40 gr farina di riso
- 1 cucchiaino abbondante di lievito in polvere
- la scorza grattugiata di 1/2 limone
- 40 gr uva sultanina
- 40 gr di burro
- 1 uovo intero
- 140 gr di latticello (potete sostituirlo con 70 gr di yogurt bianco + 70 gr latte)

Preparare gli stampi per muffin con i pirottini di carta, e preriscaldare il forno (statico) a 220°.

Iniziare aprendo le bustine di camomilla e tritando il contenuto abbastanza finemente al mortaio (o con un piccolo tritatutto) per ottenere una polvere abbastanza fine.



Ammollare l'uvetta in acqua tiepida per 10/15 minuti poi scolarla bene.

Sbattere leggermente l'uovo e unirlo agli ingredienti liquidi (incluso il burro ammorbidito). In una seconda ciotola, unire tutti gli ingredienti secchi e mescolarli bene.

Aggiungere i liquidi ai secchi e mescolare con un cucchiaio fino ad amalgamare, ma senza impastare troppo. Se si usa un mixer (io ho usato il Kitchen Aid) avviare la macchina, con il gancio a foglia, per circa 1 minuto, non di più.



Con l'aiuto di un porzionatore da gelato, versare l'impasto nei pirottini (vengono 2 palline precise per ogni muffin).



Cuocere i muffin in forno finché la superficie non è leggermente dorata (circa 15-18 minuti).

Sfornare e togliere immediatamente dalla teglia, facendo raffreddare i muffin su una gratella in modo da asciugare

anche il fondo (che altrimenti trattiene umidità e non asciuga correttamente).



Una volta freddi, si possono conservare in un contenitore ermetico, fuori dal frigo, per 3-4 giorni.