# Muffin allo zenzero e uva sultanina

Se amate il gusto leggermente piccante dello zenzero, questi muffin vi conquisteranno!

Ingredienti per 12 muffin:

- 150 gr di farina 00
- 125 gr di zucchero di canna
- 125 gr di burro ammorbidito
- 2 uova
- 50 gr di zenzero fresco (o sott'aceto, come da ricetta)
- 5 gr di lievito istantaneo per dolci
- 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 50 gr di uva sultanina

Riscaldare il forno a 180°C. Allineare i pirottini nelle teglie per muffin. Pelare lo zenzero fresco, oppure utilizzare quello sottaceto. Grattugiarlo finemente e tenerlo a parte. Mescolare il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, le uova intere e l'essenza di vaniglia in una ciotola, unire lo zenzero grattugiato e amalgamare. A parte, setacciare la farina ed il lievito insieme. Mescolare gli ingredienti umidi con quelli secchi, e per ultimo aggiungere l'uva sultanina fatta rinvenire in acqua tiepida per circa 10 minuti.
Suddividere l'impasto nei pirottini aiutandosi con un porzionatore da gelato, e infornare per circa 20 minuti finché non saranno gonfi e dorati. Fare comunque la prova stecchino,

che inserito al centro deve uscire asciutto e senza residui.