

# American muffin

Categoria: Sapori dal Mondo - USA



- ★ Difficoltà: Basso
- 🕒 Cottura: 25 min
- 🕒 Preparazione: 10 min
- 👤 Dosi per 6 persone
- 💰 Costo: Basso

I muffins sono dei tipici e soffici dolcetti americani o inglesi, il cui nome è di origine incerta: ci sono versioni che ipotizzano derivi dalla parola francese "moufflet", una sorta di pane molto soffice, o da quella Germanica "muffe", nome di una specie di torta.

Come abbiamo accennato, esistono due tipi di muffin: americano (creato intorno al 1800) e inglese (creato nel X o XI secolo in Galles).

I muffins americani, come quelli inglesi, possono essere dolci o salati, ma vengono preparati con lievito chimico in polvere (o bicarbonato), mentre quelli inglesi sono preparati con lievito madre o di birra.



## Ingredienti per 12-14 muffins

>> <b>Bicarbonato</b> la punta di un cucchiaino	>> <b>Latte</b> 250 ml	>> <b>Sale</b> 1 pizzico	>> <b>Vanillina</b> 1 bustina
>> <b>Burro</b> 180 gr	>> <b>Lievito chimico in polvere</b> per dolci 1 bustina	>> <b>Uova</b> 2 intere e 1 tuorlo	>> <b>Zucchero</b> 200 gr
>> <b>Farina</b> 380 gr	>> <b>Limoni</b> la buccia grattugiata di 1		

## Preparazione



Accendete il forno a 180°. Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e poi ponetelo in una ciotola (1) e sbattetelo energicamente con l'aiuto di un robot da cucina o con uno sbattitore elettrico assieme allo zucchero e alla vanillina (2-3).



Aggiungete la scorza del limone grattugiata (4) e il sale, quindi sbattete ancora per qualche minuto, fino a che il composto risulti cremoso. Rompete le uova, versatele in un contenitore assieme al latte (5) e sbattetele con una forchetta (6).



Unite il composto di latte e uova, poco alla volta e sempre sbattendo, alla crema di burro e zucchero (7) e continuate fino a quando la consistenza risulterà ben liscia, gonfia e omogenea. Mischiate e setacciate in una ciotola la farina, il lievito e il bicarbonato (8) e uniteli poco alla volta e setacciandoli (9), al composto, fino a che il tutto risulterà cremoso e senza grumi (10).



Mettete l'impasto a cucchiainate negli stampi da muffin (11) contenenti le pirottine di carta (oppure, se non avete le pirottine, imburrate e infarinate lo stampo stesso) fino a riempirli quasi al margine; poneteli in forno per circa 20-25 minuti. A cottura avvenuta dei muffins, che dovranno risultare dorati, spegnete il forno e lasciateli riposare lì dentro per 5 minuti a sportello aperto, dopodiché potrete estrarli e lasciarli raffreddare completamente (12).

### Consiglio

Se volete potete **cospargere i muffins** con zucchero a velo, oppure, appena sfornati, glassarli spennellandoli con del **burro fuso** e poi cospargerli con un misto di **zucchero e cannella**.

### Curiosita'

I **muffins americani** sono una via di mezzo tra una torta e un pane: con meno zucchero e meno burro avremo un **muffin più simile ad un pane**, mentre aumentando la dose di zucchero e burro avremo dei **muffins più simili a una torta**.