

Muffin all'albicocca con cuore di cocco



Una fruttata delizia: i muffin all'albicocca con la loro cremosa sorpresa sono un autentico must per il prossimo picnic!

In Svizzera la stagione delle albicocche va da metà giugno a fine agosto; particolarmente pregiate sono le albicocche del Vallese. Per capire se il frutto è maturo al punto giusto, non ci si può basare esclusivamente sul colore. Questo cambia infatti a seconda della varietà di albicocca e quindi non è un indicatore affidabile del suo grado di maturità - anche se una buccia color arancione scuro in linea di massima promette bene. La cosa migliore da fare è annusare il frutto: se il profumo è intensamente fruttato e la polpa cede un pochino al tatto, l'albicocca dovrebbe essere matura.

Per sbucciare le albicocche protagoniste della seguente ricetta conviene procedere così: intagliate i frutti avendo cura di non andare troppo in profondità, quindi immergeteli brevemente in acqua bollente oppure versatecela sopra, poi raffreddate con ghiaccio o acqua fredda e rimuovete la buccia con un coltello.

Ripieno

- 100 g di formaggio fresco
- 30 g di cocco grattugiato
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- ½ bustina di zucchero vanigliato

Muffin

- 300 g di albicocche fresche (pesate con buccia e nocciolo), sbucciate e snocciolate
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 120 g di zucchero a velo
- ½ bustina di zucchero vanigliato
- 100 g di burro, temperatura ambiente
- 200 g di farina bianca
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 albicocca e mezza in più per decorare, tagliata a spicchi sottili (opzionale)
- Zucchero a velo per guarnire (opzionale)

Ripieno

1. Mescolare con una forchetta il formaggio fresco, il cocco grattugiato, lo zucchero a velo e quello vanigliato e mettere da parte.

Muffin

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi con resistenza superiore e inferiore.
2. Frullare metà delle albicocche e tagliare a pezzetti l'altra metà.
3. Montare le uova con un pizzico di sale.
4. Aggiungere lo zucchero a velo e quello vanigliato e il burro, continuare a montare per un minuto, quindi amalgamare con la purea di albicocche.
5. Aggiungere la farina e il lievito in polvere setacciandoli, mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto uniforme e amalgamare con i pezzetti di albicocca.
6. Disporre gli stampini nella teglia da 12 muffin. Riempirti per un terzo con l'impasto. Adagiare 1 cucchiaino di ripieno di formaggio fresco al centro dell'impasto e spingervelo dentro leggermente. Riempire gli stampini con il resto dell'impasto. Guarnire a piacere con gli spicchi di albicocca.
7. Cuocere per circa 20-25 minuti nel forno preriscaldato. Lasciar raffreddare e cospargere a piacere con lo zucchero a velo.

Tempo di preparazione: ca. 1 ora e 15 minuti

Gewürztraminer Cuvée Réserve d'Alsace AOC

Giallo oro brillante.
Profumo intenso di
rose, frutta esotica e
agrumi. Attacco
intenso, corpo pieno e
palato persistente.

Jetzt im Weinshop
ansehen

