

# Muffin ai mirtilli con crumble



**È tempo di muffin! A colazione, merenda o come dessert, questi muffin ai mirtilli sono adatti a (quasi) tutte le occasioni.**

La ricetta originale del *blueberry muffin* nasce negli Stati Uniti e gli americani ne vanno talmente pazzi da avergli dedicato una giornata. L'11 luglio è infatti il *National Blueberry Muffin Day!*

Un tale entusiasmo è comunque comprensibile, anche perché questi dolcetti risultano fruttati, succulenti e, secondo la seguente ricetta, arricchiti con del crumble che li rende ancora più sfiziosi.

## Muffin

- 200 g di mirtilli
- 200 g di farina bianca
- ½ cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 presa di sale
- 120 g di burro, ammorbidito
- 150 g di zucchero
- 2 uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 180 g panna acida semigrassa
- 40 ml di latte

## Crumble

- 2 cucchiai di burro
- 60 g di farina
- 60 g di zucchero
- Una presa di sale

1. Preriscaldare il forno dall'alto e dal basso a 180 gradi e rivestire una teglia per muffin da 12 pezzi con gli appositi pirottini di carta.
2. Unire alla farina il lievito, il bicarbonato di sodio e il sale.
3. In una scodella a parte montare il burro con lo zucchero, fino a ottenere un composto soffice.
4. Aggiungere l'estratto di vaniglia e le uova e sbattere il tutto fino a formare una massa liscia e omogenea. Mischiare

la panna acida semigrassa al latte.

5. Aggiungere poco alla volta il composto di farina agli ingredienti umidi e mescolare fino a far scomparire eventuali grumi. Infarinare leggermente i mirtilli e incorporarli delicatamente alla pasta.
6. Per il crumble, fondere il burro e unirlo a farina, zucchero e sale.
7. Riempire uniformemente i pirottini con la pasta per muffin e ricoprire con il crumble. Cuocere per 22-25 minuti.

**Tempo di preparazione: circa 45-50 minuti, cottura inclusa**