

Muffin ai mirtilli rossi e pistacchi



Le feste sono finite, i milanesini, i brunslì e le stelle alla cannella stanno a riposo per un annetto. Sul programma dei dolci da preparare nel 2020 figurano per primi i muffin ai mirtilli rossi e pistacchi con soffice copertura.

Muffin o cupcake? Entrambi i nomi significano piccole torte, ma qual è esattamente la differenza? Questi dolci sono facili da distinguere. I cupcake si riconoscono per il loro tipico cappello a glassa, il cosiddetto «frosting», una sorta di crema. I muffin, invece, vengono preparati completamente senza «topping», o semplicemente ricoperti con una sottile glassa.

A proposito, si trovano anche muffin in versione salata; i muffin al pomodoro, alla pancetta o alle uova si prestano bene come aperitivo o per la colazione.

Muffin

- 260 g di farina bianca
- 140 g di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- Una presa di sale • 180 ml di latte intero
- 120 g di burro fuso
- 2 uova
- ½ cucchiaino di scorza di un'arancia bio
- 80 g di cranberry secchi, p.es. della marca Märsch
- 50 g di pistacchi non salati finemente tritati (nei reparti di prodotti di pasticceria si trovano spesso già tritati)

Glassa alla vaniglia

- 120 g di zucchero a velo
- 3-4 cucchiaini di panna intera
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- Pistacchi non salati finemente tritati da cospargere
- Cranberry finemente tritati da cospargere

Ci vogliono inoltre:

- Teglia per muffin da 12 pezzi

- Pirottini di carta

Muffin

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi calore superiore e inferiore e foderare con i pirottini di carta la teglia da muffin
2. Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale. In una ciotola a parte, montare con una frusta il latte, il burro, le uova e la scorza d'arancia.
3. Versare gli ingredienti liquidi in quelli secchi e mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Unire i cranberry e i pistacchi.
4. Riempire gli stampi con il composto, lasciando circa mezzo centimetro di bordo libero in alto.
5. Cuocere i muffin per circa 18-20 minuti, dopodiché farli raffreddare completamente.

Glassa

1. Mescolare lo zucchero a velo con la panna intera e l'estratto di vaniglia. Appoggiare una noce di glassa in cima ad ogni muffin e lasciare che scenda lentamente. Cospargere con i pistacchi e i cranberry.

Preparazione, durata ca. 40 minuti

Dal momento che non tutti i cucchiaini sono delle stesse dimensioni, la quantità indicata è imprecisa. È quindi meglio iniziare con poca panna intera e aggiungerne gradualmente allo zucchero a velo continuando a mescolare fino a quando la glassa ha raggiunto la consistenza desiderata. Non dovrebbe essere troppo liquida, ma piuttosto densa.