

Muffin al rabarbaro



Ambasciatori culinari della primavera: succosi muffin con rabarbaro e cioccolato bianco.

Che si tratti di aglio orsino, asparagi o rabarbaro, gli appassionati di cucina segnano sempre in rosso sul loro calendario l'inizio della stagione delle verdure primaverili, dato che ci sono innumerevoli prelibatezze in attesa di essere sperimentate. Anche questi muffin meritano un posto nell'elenco dei dolci da provare. Nella ricetta di oggi, il rabarbaro viene completato dal cioccolato bianco che stempera perfettamente l'asprezza degli steli rossi e bianchi.

Il rabarbaro, come gli asparagi, ha una stagione breve e viene raccolto solo fino al 24 giugno esatto. Questo darà alla pianta abbastanza tempo per rigenerarsi fino al prossimo anno. Ciò significa: non aspettate troppo tempo per sperimentare con noi questa ricetta!

- 350 g di farina
- 3 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 presa di sale
- 75 g di zucchero
- 100 g di cioccolato bianco, tritato
- 2 uova
- 200 ml di latte
- 100 ml di olio vegetale neutro
- 1½ cucchiaino di pasta alla vaniglia
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia
- 250 g di rabarbaro, in tocchetti da ½ cm
- 16 pirottini di carta
- Teglia per muffin
- Zucchero a velo da cospargere

1. Foderare la teglia per muffin con i pirottini e preriscaldare il forno a 180 gradi di calore superiore e inferiore.
2. Mescolare la farina, il lievito, il sale, lo zucchero e il cioccolato bianco in una ciotola con una frusta.
3. In una seconda ciotola, sbattere le uova con un frullatore a mano fino a renderle spumose.
4. Aggiungere il latte, l'olio, la pasta di vaniglia e la scorza d'arancia e continuare a mescolare a bassa velocità.
5. Unire la miscela di farina agli ingredienti liquidi e amalgamare brevemente fino ad ottenere un impasto omogeneo.
6. Aggiungere il rabarbaro a tocchetti e mescolare, poi riempire i pirottini con la pastella per circa $\frac{3}{4}$ della loro altezza.
7. Infornare nel forno già caldo per circa 20 minuti, poi lasciare raffreddare. Spolverare con un po' di zucchero a velo appena prima di servire.

Tempo di preparazione: circa 40 minuti