

Muffins uvetta e arancia candita. Sempre cupola è!



Che quella da poco trascorsa non sia stata una stagione felice per i panettoni ve lo avevo detto.

Ma è anche vero che, da buona cancerina, sono capa tosta e così, qualche settimana fa, a dispetto delle colombe alle porte, ho voluto darmi un'altra chance.

O forse dovrei dire che ho voluto concedere a me stessa l'ennesima occasione per potermi dare dell'inetta incapace.

Sia mai che l'autostima rischi di migliorare un pelino!!!

Me la sono servita su un piatto d'argento perché se, come dice il proverbio, è vero

che non c'è due senza tre, è altrettanto vero che il quarto vien da sé.

E finisce dritto dritto nel sacco della pattumiera!

Stavolta però sono stato più brava.

Avrò anche padellato il primo impasto ma almeno ho salvato un briciolo di uovaburrozucchero prima di metter mano al secondo.

Insieme ad una generosa dose di uvetta e canditi homemade.

La scusa per consolarsi del nuovo flop, mentre quella vocina nella testa ti martella con **“telodicevoiocheandavabuca-telodicevoiocheandavabuca-telodicevoiocheandavabuca”!**

Ma se i canditi avrei potuto conservarli ad oltranza, quell'uvetta reidratata, bella cicciotta e morbidissima, implorava miseramente il salvataggio, chè di finire in compagnia di “mr. panettonefallito” non ne voleva proprio sapere.

Ed io l'uvetta dove la metto dove la metto non si sa!

Ci vuole un'idea.

Subito.

Qualcosa di semplice e veloce.

Qualcosa che non mi costringa a lavare più cocci di quelli che ho appena sistemato.

Non ne ho davvero voglia.

Muffins: la soluzione.

La ricetta: bella domanda.

La risposta: in quella miriade di libri ci dev'essere l'ancora di salvataggio per la mia sultanina.

Mhhhh, mumble mumble...Luca no, Maurizio no, la Martha nemmeno...dove la cerco, dove la trovo...Delia!

Sì, sono sicura che lei ha qualcosa che fa per me!

Questo mhhh non mi convince...

questo nì...

quest'altro forse...

aspetta...eccola!

Eccola la ricetta che fa per me: una sostituzione qui, un cambio là e sarà perfetta.

Oh beh, perfetta lo è stata davvero visto che mai prima d'ora mi era riuscito di sfornare muffins con una capocchia del genere.

Non sarà la cupola del panettone ma sempre cupola è, mica stiamo a guardar tanto per il sottile!!!

E voi, volete sapere come ho salvato l'uvetta?



Muffins all'uvetta e arancia candita

Ingredienti per 12-15 muffins (secondo le dimensioni)

Porzioni 12 PERSONE

Tempo di preparazione 15 MINUTI

Tempo di cottura 25 MINUTI

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 50 g amido di mais
- 100 g burro fuso, tiepido
- 2 uova grandi, a temperatura ambiente
- 180 ml latte intero fresco, a temperatura ambiente

- 60 g pasta di arance candite (o miele di agrumi)
- 40 g zucchero di canna
- 120 g uvetta sultanina
- 120 g arancia candita
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini lievito per dolci
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino sale
- q.b. cristalli di zucchero per la superficie

Istruzioni

1. Reidratare l'uvetta in una ciotolina con acqua appena tiepida, strizzarla e asciugarla bene.
2. In una ciotola setacciare 2-3 volte la farina con il lievito e un pizzico di sale.
3. In una seconda ciotola mescolare insieme l'uovo leggermente sbattuto con lo zucchero, la pasta di arance (o il miele), il latte, il burro fuso e l'estratto di vaniglia.
4. Aggiungere al mix di uova gli ingredienti secchi setacciati in precedenza e, con un grosso cucchiaino, amalgamare il tutto lavorando velocemente.
5. Aggiungere uvetta e canditi e, di nuovo, evitare di mescolare troppo.
6. Suddividere l'impasto negli stampini da muffins, cospargere la superficie con i cristalli di zucchero e cuocere in forno caldo a 200°C per circa 25 minuti o fino a che l'interno sarà asciutto alla prova stecchino.
7. Sforare e lasciar raffreddare su una griglia.

Recipe Notes

La doppia setacciatura serve ad inglobare aria e rendere più facile la combinazione della farina con gli ingredienti liquidi, evitando un'eccessiva lavorazione dell'impasto.

NON eccedere nella lavorazione, non importa se l'impasto apparirà grezzo perché è questo che renderà i muffins veramente leggeri e soffici. Viceversa,

rischierebbero di diventare duri e gommosi.

Ricetta liberamente modificata da una ricetta di D. Smith

Qui le info per la pasta di arance candite



Un abbraccio e buona merenda “cupolosa” a tutti.

Alla prossima...