Quadrotti ai mirtilli…con l’ingrediente segreto!



I **quadrotti ai mirtilli** sono uno degli ultimi esperimenti che hanno preso forma nella mia cucina.

Uno di quegli esperimenti per cui “***buona la prima***“.
Ma soprattutto, un impasto che entra di diritto nella top list delle “*basi*” da replicare e replicare, con tanto di variazioni su tema.

Scommetto ti starai chiedendo adesso quale sia l’ingrediente segreto.
O magari, chissà, se sei stata attenta forse lo avrai già capito dalla foto!

A-VO-CA-DO!

Eh sì, l’ingrediente segreto è proprio l’avocado.

Era da un bel po’ di tempo che volevo togliermi la curiosità di un dolce con l’avocado dentro e finalmente ho trovato l’occasione adatta per farlo, con un risultato che ha di molto superato le mie iniziali aspettative.
Sono nati così questi

quadrotti ai mirtilli, super soffici e delicatamente profumati al limone, semplicissimi da realizzare e ideali per la colazione, la merenda o una dolce pausa durante la giornata.

L’utilizzo della polpa di avocado, al posto di una parte di burro, permette di tagliare una buona parte dei grassi, con un risultato decisamente più leggero.
Ma, a dispetto di quanto potresti pensare, la morbidezza di questi quadrotti ai mirtilli ne guadagna oltre misura.
Unica accortezza che mi sento di suggerirti, ma a cui forse avrai già pensato, è quella di scegliere un avocado ben maturo. Un po’ come succede con le banane per il banana bread.

La dolcezza e sofficità della mollica si bilanciano perfettamente con la nota acidula dei mirtilli e quella croccante della granella di nocciole.

Dulcis in fundo:

l’impasto stile muffin rende i quadrotti ai mirtilli velocissimi da preparare, facendoti sporcare solo una ciotola e un piatto.

Il che sicuramente non guasta

Se ti ho incuriosito quanto basta a tentarti per realizzarli, ti aspetto su Dolcidee con la speedy ricetta passo passo.

Un abbraccio e alla prossima…

Tagliere Maruska Fiengo Ceramics&Table

Post **#incollaborazioneconcameo**