Cuor di mela. Il biscotto si fa muffin.



I **cuor di mela**, i biscotti del famoso Mulino, sicuramente li conosci anche tu.

Avendo un debole per i dolci con le mele, da un po’ di tempo mi frullava per la

testa l’idea di riprodurli.
Quelli industriali hanno un che di troppo dolce per i miei gusti e, cosa non da poco, mancano di un elemento fondamentale.
La cannella!
Sia mai un dolce con le mele senza la mia adorata cannella!!!

Sulla strada del biscotto sono però inciampata in un muffin!
Già. Oggi i biscotti cuor di mela si travestono da muffin, dei muffin molto speciali.
Non una pasta soffice che avvolge morbidi pezzetti di mela ma qualcosa di più.

Un friabilissimo guscio di frolla montata alla cannella racchiude un ricco ripieno di mele leggermente speziate.

Questi muffin cuor di mela sono piccoli scrigni di dolcezza che diventeranno una vera e propria coccola per l’anima, non solo un piacere per il palato
Non so quanto tu ami le torte di mele ma per me hanno sempre avuto un qualcosa di speciale.
Più che un dolce fine a se stesso, le torte di mele sono per me una vera e propria “medicina” nonostante mia mamma non ne abbia in realtà mai sfornata una!!!
Inevitabilmente però mi richiamano l’infanzia, la casa in campagna dei nonni, le domeniche d’inverno in famiglia, il calore del camino acceso e l’insuperabile sfogliata della nonna che anticipava il Natale.
Impazzivo per la torta di mele alta e soffice di mia zia, quella torta di cui non sono mai riuscita ad avere la ricetta…cuore di zia

Di tutte le torte di mele provate nel corso degli anni il gateau invisible, con la sua consistenza che ricorda quasi un budino più che una torta, è stata l’unica in grado di spodestarla a pieno titolo e guadagnarsi il primato in vetta alla classifica dei preferiti.
Oggi arrivano questi muffin cuor di mela ad affiancarlo sul podio, con la loro delicata friabilità e l’inebriante profumo di spezie.

Perfetti per la colazione, per accompagnare un tè con le amiche o per un “coccoloso” dopo cena, i muffin cuor di mela racchiudono tutto il gusto e il piacere di una ricca crostata in un formato mignon.

Certo, richiedono un po’ di tempo in più per la preparazione rispetto ai classici muffin ma ti assicuro che ne varrà la pena.
Non fosse altro per la frolla strepitosa di Stefano Laghi, una garanzia a prescindere.

Che ne dici se li prepariamo insieme ?



Muffin cuor di mela

Ingredienti per 12 muffin formato standard

Porzioni 12 PERSONE
Tempo di preparazione 90 MINUTI
Tempo di cottura 45 MINUTI
Tempo Passivo 2 ORE

Ingredienti

per la frolla montata alla cannella (di S. Laghi)

- 300 g farina 00 per frolla
- 240 g burro
- 90 g zucchero semolato
- 60 g mandorle tostate, in polvere
- 60 g uova intere
- 3 g cannella in polvere
- 1,2 g lievito per dolci
- 1 g sale (mia aggiunta)

per il ripieno di mele

- 300 g mele renette peso netto
- 18 g burro
- 18 g zucchero semolato
- 12 g miele di agrumi (o di acacia)
- 12 ml limone succo filtrato fresco
- 2,5 g amido di mais
- q.b pisto napoletano

Istruzioni

Prepara la frolla montata alla cannella

1. Monta burro e zucchero in planetaria con la foglia, fino a farlo diventare bianco e spumoso.

2. Aggiungi poco alla volta le uova sbattute e lasciale assorbire bene.

3. Unisci adesso la farina, setacciata con il lievito, la cannella, e le mandorle in polvere e continua a lavorare con la foglia finché il composto risulta ben amalgamato, ma senza eccedere nell’impasto.

4. Trasferisci il composto in un sac à poche con bocchetta liscia da 10 e dressa la frolla nelle cavità dello stampo Air Plus 13 Round Silikomart appoggiato su una teglia microforata. Parti dal centro,

forma una spirale finché tutta la base è rivestita, poi rivesti le pareti girando in tondo. Metti a rassodare in frigo per almeno 1 ora.

5. Conserva almeno un quarto della frolla per ricoprire i muffin una volta farciti.

Prepara il ripieno di mele

1. Sbuccia le mele, elimina il torsolo e tagliale a dadini piccoli.

2. Trasferisci i dadini di mela in una padella insieme al succo di limone, allo zucchero, al miele, al burro e all'amido di mais e lascia cuocere per circa 10 minuti, o finché risulteranno appena morbidi.

3. Togli dal fuoco e lascia raffreddare.

Componi i muffin cuor di mela

1. Suddividi il ripieno di mele tra i gusci di frolla ormai rassodati, copri il ripieno con uno strato di frolla dressato con sac à poche e livella la superficie con una spatola.

2. Cuoci i muffin cuor di mela in forno caldo a 165°C ventilato per circa 30-35 minuti.

3. Sforna e lascia raffreddare completamente su una griglia prima di rimuovere i muffin dallo stampo.

4. Spolvera a piacere di zucchero a velo appena prima di servire.

Recipe Notes

Nella preparazione della frolla, fai attenzione ad aggiungere le uova a filo, poco alla volta, altrimenti il composto resta separato e non si amalgama.

Il pisto napoletano è un mix di spezie pestate e tostate in padella, tipico della pasticceria campana. Usato soprattutto per la preparazione di dolci natalizi e ingrediente fondamentale per mostaccioli, roccocò, quaresimali e susamielli, il pisto è a base di cannella, noce moscata, coriandolo, chiodi di garofano in proporzione variabile, con o senza aggiunta di pepe nero e anice stellato che ne esaltano ancor più l’aroma. Puoi eventualmente sostituirlo con spezie di tuo gusto

o con della scorza grattugiata di limone.



Un abbraccio, alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.