

MUFFIN MIELE E NOCI



RICETTA GENTILMENTE OFFERTA DALLA

PASTICCERIA FIUME - SERVIZIO CATERING
di Cecchinato Tiziano & Alfier Mirella
Via Fiume, 4/D - 30171 Venezia Mestre
Tel. 041982569 - Cell. 3292671602

Un muffin è un dolce simile ad un plum cake, di forma rotonda con la cima a calotta emisferica senza glassa di rivestimento.

Alcune varietà, come i "cornbread muffins", sono salate. Si possono preparare con ripieno di mirtilli, cioccolato, cetrioli, lampone, cannella, zucca, noce, limone, banana, arancia, pesca, fragola, mandorle e carote. In genere esistono dei muffin che si tengono in un palmo della mano e si consumano in un sol boccone. I muffin sono prodotti di uso specialmente nel Regno Unito.

La parola muffin viene citata per la prima volta in Inghilterra nel 1703 con la scrittura "moofin". Qualcuno vuole derivato il termine dal francese mouflet, che significa soffice inteso come il pane, altri vogliono far derivare la parola dal tedesco muffen che significa piccole torte perché all'origine si trattava di piccole torte. Le prime versioni di muffin erano meno nobili. Il fornaio di famiglia inizialmente cucinava i muffin per la servitù con i rimasugli del pane del giorno prima e dei rimasugli di lavorazione di biscotti, mescolando il tutto con delle patate schiacciate. Il tutto veniva fritto facendo divenire il composto così ottenuto in muffin leggeri e croccanti. Questo preparato venne scoperto dai padroni dell'epoca facendo divenire questo composto in pietanza preferita per l'ora del tè.

I muffin si distingue nella preparazione da altri tipi di cake o tortini perché nel procedimento è sempre prevista la preparazione di 2 composti: uno con gli ingredienti in polvere (farina, bicarbonato di sodio, lievito chimico e, se la ricetta lo prevede, anche il cacao o spezie varie), e un composto a base di ingredienti umidi (latte, burro fuso o olio di semi, uova e, a volte yogurt) per quel che riguarda lo zucchero può essere messo sia nel composto in polvere sia in quello secco. Dopodiché si amalgamano questi 2 composti. Una volta amalgamati si versano in pirottini di carta posti in uno stampo per muffins c'è chi usa una brocca, chi usa l'attrezzo per mettere le palline di gelato sui coni, la tasca da pasticciare, chi invece si serve di 2 cucchiaini. [[Fonte Wikipedia](#)]

]

//

Ingredienti

- 120gr di farina 00
- 120gr di farina integrale
- un pizzico di noce moscata
- 8gr di lievito

- 50gr di noci
- 1 limone
- 250gr di yogurt
- 5 cucchiaini di miele tiepidi
- 50gr di burro tiepido

Preparazione

1. Unire tutti gli ingredienti ed impastarli assieme
2. Mettere l'impasto negli appositi stampini per muffin
3. Cuocere a 180° per 25 minuti senza aprire il forno prima della fine della cottura

