

Muffin al té matcha

Questi muffin hanno un bellissimo colore intenso ed un sapore molto deciso di matcha, il té verde giapponese utilizzato nella cerimonia tradizionale. Le foglie vengono prima cotte poi ridotte in polvere finissima, ed il té si prepara emulsionando la polvere



all'acqua calda con l'ausilio della tipica frustina di bambù. E' un ingrediente molto costoso, ma ne basta veramente poca per dare un sapore molto deciso, come nel caso di questi muffin.

Ingredienti per 8/12 muffin (in base al tipo di teglia che usate):

- 130 gr di farina 00
- 10 gr di polvere di té matcha
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo per dolci
- 150 gr di zucchero semolato
- 170 gr burro
- 3 uova grandi
- 50 gr di cioccolato bianco (mezza tavoletta)
- 20/30 gr di pinoli

In una ciotola unire tutti gli ingredienti secchi e mescolare: farina, matcha e lievito.



Nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio a foglia ammorbidire il burro e unire lo zucchero, montando fino ad ottenere una crema. A parte, con le fruste elettriche, montare a neve ben ferma gli albumi.

Unire i tuorli al composto di burro, uno alla volta, sempre mescolando a velocità media. Versare nell'impasto gli ingredienti secchi e mescolare brevemente. Non importa se restano un po' di grumi nell'impasto.



Per ultimo, incorporare gli albumi con un movimento dal basso verso l'alto, usando un leccapentole.



Spezzettare la cioccolata bianca a unirla all'impasto (oppure, a piacere, tenere a parte e distribuire soltanto sulla superficie dei muffin, in questo caso si creerà una piccola crosticina a fine cottura).

Preriscaldare il forno (statico) a 180° ed allineare i pirottini nelle teglie da muffin.

Con l'aiuto di un porzionatore da gelato riempire i muffin fino quasi all'orlo (il muffin non cresce molto quindi non dovrebbe strabordare dal pirottino), versare sopra l'impasto la cioccolata bianca ed i pinoli.



Infornare per circa 20 minuti, dopodichè controllare con uno stecchino se i muffin sono cotti, se esce asciutto spegnere subito il forno. Se esce con ancora un poco di impasto attaccato, proseguire la cottura per altri 2-3 minuti poi ripetere la prova.

Rimuovere i muffin delicatamente dalla teglia, e farli raffreddare su una gratella. Servire a temperatura ambiente. Ben chiusi in un recipiente ermetico si conservano in frigorifero per 2-3 giorni senza perdere morbidezza.

Questa ricetta è presa dal libro "Muffin originali ed autentici" di Marc Grossman: acquistatelo qui.