

Muffin alle fragole

Questi muffin sono ottimi per la colazione. Sono morbidi e umidi, si possono accompagnare con sciroppo d'acero o gustarli al naturale. I pezzi di fragola sono ben evidenti nell'impasto e si sentono sotto ai denti.



Ingredienti per 12 muffin:

- 400 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero semolato
- 12 gr di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di sale
- 300 gr di ricotta di mucca
- 85 gr di olio di semi
- 85 gr di latte parzialmente scremato
- 2 uova, albumi e tuorli separati
- 300 gr di fragole

Riscaldare il forno (statico) a 180°C. Allineare i pirottini nelle teglie da muffin.

Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti secchi, setacciando farina e lievito. In un'altra ciotola mescolare la ricotta, l'olio, il latte e i tuorli d'uovo. Montare gli albumi a neve ferma e tagliare le fragole a pezzetti. Mescolare gli ingredienti secchi a quelli umidi e aggiungere le fragole senza lavorare troppo l'impasto. Per ultimo, incorporare gli albumi lentamente con una spatola per non sgonfiare l'impasto. Riempire i pirottini preferibilmente con un porzionatore da gelato (in questo modo farete un lavoro più pulito) e fare cuocere per 20 minuti circa, finché non saranno gonfi, morbidi e dorati. Verificare a cottura infilando uno

stuzzicadenti nel centro.