

Muffin al burro di arachidi e marmellata di fragole

Il burro d'arachidi è molto usato negli USA, mentre in Italia è ancora poco usato, anche se ormai si trova in tutti i supermercati. Normalmente viene venduto in due versioni: liscio, cioè perfettamente amalgamato e dalla consistenza molto pastosa (tipo la Nutella),



e nella versione "**crunchy**", cioè con arachidi a pezzi che scrocchiano sotto i denti. Questa versione è anche meno pastosa e più morbida, e personalmente la preferisco.

L'accoppiata burro d'arachidi e marmellata, che a noi può sembrare molto strana, è invece un classico delle merende americane. Il panino con burro d'arachidi e marmellata è uno dei modi più tipici con cui le famiglie americane consumano questi due ingredienti insieme.

In questa ricetta vi proponiamo questa accoppiata, in versione "muffin".

Ingredienti per 6/8 muffin:

- 100 gr farina 00
- 5 gr di lievito per dolci
- 90 gr burro a cubetti ammorbidito
- 100 gr zucchero di canna muscovado
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 100 gr burro d'arachidi
- 1 uovo intero
- 75 ml di latte intero
- marmellata di fragole q.b.

Preriscaldare il forno (statico) a 180°. Allineare i pirottini

nella teglia per muffin.

Setacciare insieme la farina e il lievito e tenere a parte.

Versare nella ciotola della planetaria il burro, lo zucchero e l'estratto di vaniglia, e montare per circa 1 minuto. Deve risultare un composto chiaro e soffice.

Aggiungere il burro d'arachidi e continuare a sbattere a velocità media. Dopo circa 1 minuto, incorporare l'uovo e continuare a lavorare.

Aggiungere gli ingredienti secchi alternandoli con il latte, un poco per volta. Continuare a montare ancora per un po'.

Utilizzando un porzionatore per gelato, versare una pallina di impasto in ogni pirottino (farete un lavoro molto più veloce e pulito).



Con un dito inumidito, allargare l'impasto e creare una piccola conca, in cui versare un cucchiaino di marmellata.

Infine, aggiungere una seconda pallina di impasto e coprire la marmellata.



Infornare per 25 minuti.

Sfornare, rimuovere dalla teglia delicatamente e porre a raffreddare su una gratella.

