

Muffin limone e pera con semi di papavero

Se amate il sapore del limone troverete questi muffin freschi e piacevolissimi. Non risultano aspri perchè sono ben bilanciati dalla glassa dolce, inoltre i semi di papavero e la pera croccante danno una bella sensazione in bocca ad ogni morso.



Ingredienti per 6/8 muffin:

- per l'impasto:
 - 160 gr farina 00
 - 1 cucchiaio e 1/2 semi di papavero
 - 1/2 cucchiaino di sale fino
 - 1 cucchiaino e 1/2 di lievito per dolci
 - la scorza grattugiata di un limone piccolo
 - 75 gr zucchero semolato
 - 65 gr burro
 - 1 uovo
 - 20 ml succo di limone
 - 100 ml yogurt greco
 - 100 gr di pera pelata e tagliata a cubetti
- per la glassa:
 - 30 gr zucchero a velo
 - 1 cucchiaio di succo di limone

Preriscaldare il forno (statico) a 190°C e allineare nella teglia i pirottini per i muffin.

In una ciotola unire la farina e i semi di papavero, il lievito, il sale e la scorza grattugiata del limone.



Tagliare la pera a pezzettini piccoli (quanto una mandorla, o meno). Unire il burro allo zucchero e mescolare energicamente fino ad ottenere una crema liscia. Dividere l'uovo e montare a neve l'albume con le fruste elettriche. In una ciotolina mescolare il succo di limone allo yogurt. Aggiungere il tuorlo d'uovo al burro, poi unire lo yogurt al limone. Per ultimo, aggiungere l'albume montato. Aggiungere le pere e, poco per volta, il miscuglio di ingredienti secchi, e mescolare brevemente soltanto per il tempo necessario ad uniformare il composto.



Con l'aiuto di un porzionatore da gelato suddividere l'impasto nei pirottini, ne risulteranno 6 o 8 a seconda della dimensione di questi ultimi.



Infernare per circa 20/25 minuti.

Dopo 20 minuti verificare con uno stecchino se i muffin sono

cotti, e se questo esce non ancora asciutto prolungare la cottura di altri 3-4 minuti.

Appena i muffin escono dal forno, toglierli dalla teglia e metterli a raffreddare su una gratella. Preparare la glassa mescolando lo zucchero a velo con il succo di limone con un cucchiaino. Versare subito la glassa sui muffin spargendone una cucchiata su tutta la superficie, finché sono ancora caldi. Raffreddare completamente.

Si conservano in frigorifero, ben chiusi, per 3-4 giorni.

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