



Cherry muffins - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

farina - bicarbonato - uova - ciliegie

Cherry Muffins

Dal blog "[Anice e Cannella](#)" della mitica Paoletta, riporto pari pari la [ricetta](#) come la trovate di là, con le mie note in rosso. Se date un'occhiata al post troverete delle interessantissime notizie su come fare IL muffin perfetto! {C}

Cherry Muffins



Per 16 muffins (io ne ho fatti 12)

Ingredienti secchi

290 gr di farina (metà 00 e metà 0) (non avevo la 0, ho usato la manitoba)



170 gr di zucchero
2 cucchiaini e 1/2 di lievito
1/4 di cucchiaino di bicarbonato
1/4 di cucchiaino di sale

Ingredienti umidi
65 gr di olio
1 uovo
220 ml di latte

Ingredienti a pezzi
150 gr di ciliegie, dalle quali se ne tolgono tante quanti gli stampini, circa 16. Le altre si snocciolano e si fanno in 3 pezzetti ognuna. Farle scolare se si vede che rilasciano molta acqua.

Procedimento

In due ciotole, da una parte ingredienti secchi setacciati insieme e dall'altra in ordine: uovo (sbatterlo un pochino per romperlo), latte e olio. Rovesciare gli ingredienti umidi su quelli secchi, aggiungere gli ingredienti a pezzi, le ciliegie, e mescolare solo fino a quando sono combinati e non si vede più farina. L'impasto deve rimanere grumoso. Meglio mescolare con cucchiaio da tavola così si raspa bene il forno. Riempire 16 pirottini appositi per 3/4, metterli in una teglia per muffins oppure in altrettanti cuki di alluminio, se no spatasciano! Ficarci dentro una ciliegia lasciando fuori il picciolo e poco, poco del frutto... (nel mio caso, usando più impasto, avrei dovuto appena appena appoggiare la ciliegia, senza affondarla troppo) bellini, così, vero??

Cottura 190°/200° in forno statico o a 170° se con forno ventilato per 20-25 minuti.
Sfornarli, se si desidera spolverare di zucchero a velo

Li ho trovati assolutamente deliziosi!

La freschezza delle ciliegie così succose è una marcia in più. E l'impasto, rispetto alla ricetta che uso sempre, è leggermente più umidino ma anche più fragrante e leggero. Insomma, sono da provare!!.