Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco i muffin di Rossella O'Hara

borghese-16-c8d9bbf1

MUFFIN
TRATTO DA: VIA COL VENTO
(Costo € - Tempo 30min - Difficoltà #)

Ingredienti:
2 uova a temperatura ambiente
140 g burro
200 g zucchero semolato
380 g farina 00
16 g lievito in polvere per dolci
250 g latte intero
Scorza di 1 limone
1 baccello di vaniglia
2 cucchiai di cacao amaro in polvere
150 g panna fresca
50 g lamponi
50 g more
Menta q.b.

Preparazione:
In planetaria mescola le uova con lo zucchero, il lievito e la farina. Mentre impasta, aggiungi a poco a poco il latte. Unisci poi il burro fuso, i semini contenuti nel baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di limone, continuando ad impastare.

A parte prepara la variegatura al cacao: versa la panna fresca un po’ per volta nel cacao amaro e mescola.

Riempi per ¾ uno stampino in silicone con l’impasto preparato in planetaria. Versa 2 cucchiai di variegatura al cacao, poi altro impasto e infine una punta di crema al cacao. Mescola il tutto per ottenere l’effetto marmorizzato.

Cuoci in forno a 180°C per 15 minuti.

Impiatta i muffin su un letto di more e lamponi sminuzzati, decorando con foglioline di menta.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno