

**TUTTO QUELLO CHE AVETE SEMPRE
VOLUTO SAPERE SUI MUFFIN, MA
NON AVETE MAI OSATO CHIEDERE
(libro per adulti)**

da Coquinaria con amore



COME FARE I MUFFINS IN GENERALE (Tere)

Gli ingredienti secchi (farina, lievito, sale, zucchero) vanno setacciati insieme, aggiungendo poi gli altri eventuali componenti, come da ricetta. Ricordati di lavorare bene questi ingredienti tra loro per evitare grumi e cattiva lievitazione.

In un altro contenitore sbatti i liquidi (uova, latte, burro fuso, yogurt, olio ed eventuali sciroppi o succhi). Versi il composto liquido negli ingredienti secchi, tutto in una volta e mescoli con un cucchiaio. Questa operazione è molto importante, va fatta velocemente. Una delle regole d'oro per la preparazione dei muffins è: 12 giri di cucchiaio. Amalgama il composto, che non deve essere troppo cremoso, ma rimanere un po' grezzo e grumoso. Riempi gli stampi per metà e inforna.

CONVERSIONI LAMPO (Pinella)

1 cup di farina: 130 gr

1 cup di burro: 230 gr

(se trovate 1 stick di burro= 1/2 cup cioè circa 115 gr)

1 cup di zucchero semolato: 200 gr

1 cucchiaio di lievito: 10 gr

MUFFINS DOLCI

MUFFINS ALLA BANANA (Raffy)



Per 6 muffins

-100 gr di farina

- 70 gr di zucchero
- 50 gr di burro fuso
- 1 uovo piccolo
- 1 banana
- 1 cucchiaino di lievito

la cosa ganza è che ho messo tutto nel frullatore.. prima l'uovo con la banana e poi ho unito zucchero burro fuso, farina e lievito...

tempo 5 minuti scarsi

mettere in forno a 180 gr per 30 minuti circa..

spolveratina di zucchero a velo e via

MUFFINS DI QUACK



300 gr di farina
150 gr di zucchero

una noce di burro
 un uovo intero
 1 vasetto di yogurt
 un goccio di latte se serve
 1 bustina di lievito in polvere
 (un cucchiaino o due di cacao in polvere per farli al cioccolato)

ci riempio gli stampini e poi li inforno per 15 min a 500 con grill nel micro
 N.B. controllare dopo 10 min e se diventano troppo scuri togliere il grill

MUFFINS ARANCIA E MANDORLE (Sofia)

200gr farina
 200gr zucchero
 1 bustina di vanillina
 100 gr mandorle tritate finemente
 1/2 bustina di lievito per dolci
 3 uova
 1 bicchiere di latte
 1 bicchiere di olio di semi
 2 arance premute

Sbattere prima gli ingredienti liquidi,mescolare quelli secchi,aggiungere i liquidi ai secchi e mescolare con pochi giri di forchetta fino a raccogliere tutta la farina.
 Infornare a 180° per 20/25 minuti,poi prova stecchino.

MUFFINS ALLO YOGURT (*Sandra*)

250 gr. di yogurt al naturale o alla frutta
 220 gr. di farina 00
 180 gr di zucchero
 1 cucchiaino di bicarbonato
 1 cucchiaino di lievito per dolci
 115 gr. di burro (ammorbidito a temperatura ambiente)
 1 bustina di vanillina

2 uova

Metti tutti gli ingredienti in un robot o in una ciotola e mescola bene bene fino a quando non avrai raggiunto un composto bello cremoso e senza grumi. Metti il composto nelle formine per muffin e cuoci a 175° per 30-35 minuti (con la prova stecchino poi non ti sbagli mai)

Io ho usato lo yogurt alla banana ed ho aggiunto anche delle gocce di cioccolato per rendere il muffin ancora più dietetico

MUFFINS ALL'ARANCIA (*Sandra*)

200 gr. di farina
 200 gr. di zucchero
 1 tazza di olio di semi
 2 uova
 mezza bustina di lievito
 1 arancia intera non trattata
 1 bustina di vanillina

Metti nel frullatore l'arancia con tutta la buccia, ben lavata e tagliata e pezzi e frulla fino ad ottenere una crema.
 Aggiungi i tuorli, lo zucchero e la tazza di olio di semi e continua a frullare per qualche minuto. Poi versa tutto in una ciotola ed incorpora piano piano la farina, il lievito e la vanillina precedentemente setacciati.
 A parte monta a neve i bianchi dell'uovo con un pizzico di sale e incorpora dolcemente. Versa il tutto negli stampini muffins e inforna a 175° per 30-35 minuti circa

MUFFIN CIOCCOLATO E BAILEYS (*Sandra*)

250g di farina
 2 cucchiaini lievito
 ½ cucchiaino bicarbonato BEN SETACCIATO
 100 g di cioccolato fondente in piccoli pezzi
 1 uovo
 140 g di zucchero
 125 g di burro

250 ml di latte
 aroma di vaniglia
 3 - 4 cucchiari Bailey o altro Irish Cream
 Mescolare gli ingredienti in due distinti recipienti:
 1 - farina, lievito, bicarbonato e cioccolato.
 2 - uovo battuto con zucchero, burro sciolto. Poi latte, Baileys e aroma di vaniglia.
 Ora fate un pozzo nel primo miscuglio e unite il secondo mescolando per breve tempo.
 Imburrare stampini da muffins e riempirli per 2/3 con il composto.
 Cuocerli 20-25 min in forno a 190°.
 Se si usano stampini in silicone, minor temperatura e minor tempo.

MUFFINS AL CIOCCOLATO (Manuela)

210 gr di farina
 cacao in polvere 40 gr
 zucchero 150 gr
 lievito 2 cucchiaini
 latte 250 gr
 burro fuso 250 gr
 gocce di cioccolato fondente 120 gr
 essenza di vaniglia 1/2 cucchiaini

mischi in una ciotola le polveri...farina cacao zucchero lievito e vaniglia
 in una ciotola mescolare latte e burro fuso

unire i due composti ..grossolanamente..l'impasto deve essere granuloso
 e poi delicatamente mettere le gocce di cioccolato

imburrate e infarinate gli stampi.. per 3/4 e cuocere in forno già caldo per 20 minuti..sfornateli e farli raffreddare su gratella

MUFFINS PERE E CIOCCOLATO (Barbarapa)

(per 12 grandi muffins)
 Miscuglio 1:

250 g di farina setacciata,
 100 g di pepite di cioccolato,
 1/2 sacchetto di lievito + 1 cucchiaino raso di bicarbonato (facoltativo),
 un pizzico di sale.

Miscuglio 2:
 200 g di zucchero, 2 uova,
 50g di burro molto morbido (o fuso e raffreddato),
 vanillina o zucchero vanigliato,
 3 mezza pere sciroppate
 Decorazione: alcune mandorle sfilettate

Preparare il miscuglio 1 (secco) in un'insalatiera, mescolando bene. Battere con la frusta le uova con lo zucchero in un'altra insalatiera, aggiungere il burro, la vanillina e mescolare. Schiacciare le pere con la forchetta ed incorporarle al miscuglio 2 con due cucchiari del loro sciroppo. Versare il miscuglio liquido (2) nel miscuglio secco(1) mescolando il necessario, deve rimanere grumoso. Mettere l'impasto in stampini ai 2/3 della loro capienza, cospargere con mandorle sfilettate e porre in forno a 180° per circa 20'.

MUFFINS DI FARINA DI CASTAGNE (Betti)

190 g. di farina 00
 190 g. di farina di castagne
 3 cucchiaini di lievito vanigliato
 100 g. di zucchero
 un pugno di castagne secche, ammollate la sera prima, lessate e spezzettate
 80 g. di gocce di cioccolato
 150 g. di burro fuso
 2 uova
 1 bicchiere di latte

la tecnica è sempre la solita: ciotola con ingredienti secchi, ciotola con ingredienti liquidi, miscelate tutto lasciando l'impasto grumoso. Mi ci sono voluti 30' nel forno a gas a 200°.

BLUEBERRY MUFFINS (Silvia77)

280g farina 2 uova
 100g zucchero 1 banana matura
 100g burro 1 limone
 150g yogurt 100g mirtilli
 ½ bustina di lievito

Tagliare le banane a rondelle, bagnarle col succo di limone e ricoprirle con la scorza grattugiata.

Sciogliere il lievito nello yogurt, mescolando bene.

Lavorare a crema il burro e lo zucchero; incorporare le uova una alla volta, la farina e la banana macerata.

Ottenuto un impasto morbido ed elastico amalgamarvi lo yogurt. Unire ad ultimo i mirtilli, rimestando con cura per non rompere i frutti.

Versare il composto negli stampini fino ai 2/3.

Cuocere a 180°C per 30 minuti circa.

MUFFINS DI MIRTILLI (Tere)

2 cups (280 gr) di farina
 1 tablespoon (1 bustina) di lievito
 1/2 teaspoon salt
 1 uovo grande
 1 cup (200 gr) zucchero
 4 tablespoons (60 gr) di burro, a temperature ambiente o fuso e

raffreddato

1 1/4 cups (250 gr) sour cream, o crème fraiche (o, se non l'avete, usate uno yogurt greco grande con qualche goccia di limone e magari 2 cucchiaini di mascarpone)

1 1/2 cups mirtilli (usate una tazza d'ate ben piena)

Portare il forno a 170 gradi.

Miscelare insieme la farina, il lievito, il sale. In un'altra ciotola sbattere l'uovo con lo zucchero fino ad avere una bella crema gonfia. Unire il burro e continuare a sbattere. Infine aggiungere la sour cream. Aggiungere i mirtilli alla farina e lievito e mescolare delicatamente. Quindi unire la farina al composto di uova. Fate questa operazione con una spatola e non nel kenwood (come ho fatto io, ottenendo come risultato che parte dei mirtilli si spatasciasse e desse un sinistro colore viola all'impasto). Spatolate la farina e i mirtilli con delicatezza senza mescolare troppo 8se rimangono sei piccoli grumi di farina, va bene lo stesso).

Versare l'impasto nella teglia da muffins (da 12), riempiendo le vaschette per 3/4.

Cuocere per 25/30 minuti.

Io li ho spolverizzati di zucchero a velo, ma si possono ricoprire così: 100 gr di zucchero miscelato a un po' di cannella (punta di un cucchiaino). Dopo aver sfornato i muffins, lasciarli raffreddare 5 minuti, poi spennellarli con del burro fuso e spruzzarli di zucchero e cannella.

MUFFINS ALLA CREMA DI NOCCIOLE (Alda Muratore)

175 g burro,
 125 zucchero,

4 uova, 225 g farina,
1 cucchiaino di lievito,
4 cucchiari di latte,
4 cucchiari di crema di nocciole o anche nutella.

Battere il burro (morbido, ma non fuso) con lo zucchero senza montarlo troppo, giusto il tempo necessario a far sciogliere lo zucchero; aggiungere le uova una alla volta, sempre lavorando con le fruste elettriche, alternandole a cucchiariate di farina mescolata con il lievito; da ultimo incorporare il latte e la crema di nocciole. Versare negli stampini e cuocere a 180° una ventina di minuti.

MUFFINS CIOCCOSUPER (Barbara Palermo)

60 g formaggio tipo quark o ricotta
1 uovo
1 bustina zucchero vanigliato
60 g farina + 1/2 cucchiaino lievito + 1 pizzico bicarbonato + 1 pizzico sale
90 g latte in polvere scremato
50 g zucchero di canna
10g burro sciolto
1 cucchiaio latte
60g nocciole intere (tenerne da parte 6 da mettere sopra ai muffins prima di infornare)
50g cioccolato fondente spezzettato grossolanamente.

Miscelare gli ingredienti secondo l'ordine dato.
Imburrare gli stampini da muffins e distribuire l'impasto nelle formine: devono essere piene a non più di $\frac{3}{4}$. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25'.

p.s.
io inforno a 170°
Tiepidi sono sensazionali.....

MUFFINS AL DOPPIO CIOCCOLATO (Pinella)

Per 12 muffins medi

210g farina
210g zucchero
10g lievito per dolci
50g cioccolato fondente a pezzetti
70g cacao in polvere
1 bustina vanillina
150ml latte
3 uova
130g burro fuso

Ungere la teglia dei muffins e preriscaldare il forno a 190 gradi centigradi.

In una ciotola setacciare con cura gli ingredienti secchi farina lievito zucchero cacao e un pizzico di sale. In un'altra ciotola piu' piccola sbattere 3 uova con il burro fuso il latte e la vanillina.

Unire il composto liquido a quello secco senza troppo mescolare (fino a quando non c'e' piu' farina asciutta) e poi aggiungere i pezzetti di cioccolato.

Riempire gli stampini della teglia per 3/4 ed infornare per 20-25 minuti (controllare con lo stecchino la cottura)

MUFFINS AL LIMONE (Betti)

300 g. di farina
3 cucchiari colmi di lievito per dolci
2 cucchiari di scorza di limone grattugiata
185 ml. di latticello (sostituibili con altrettanto latte acidulato con qualche goccia di limone)
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
2 uova
100 g. di burro fuso

In una ciotola unire latticello, farina e le uova leggermente sbattute. In un'altra ciotola setacciare farina, lievito e zucchero, ed unire la scorza di limone. Versare quindi l'impasto a base di uova

senza mescolare troppo.

Riempire 8 stampini e cuocere a 200° per circa 10'

MUFFINS SFOGLIATI (Meris)



La stessa ricetta dei muffins di Raffy, sostituendo le banane con 3 cucchiaini di marmellata di albicocche .
Nello stampo mettere un cucchiaino d'impasto, un po' di pasta sfoglia sbriciolata e poi altro impasto.

MUFFINS AI MIRTILLI (Pinella)



Ingr:
225 gr di farina
10 gr di lievito per dolci

un pizzico di sale
110 gr di zucchero
150 gr di mirtilli secchi

2 uova
250 ml di latte
110 gr di burro fuso

Setacciate la farina con il lievito. Aggiungete il sale e lo zucchero .Fate rinvenire i mirtilli in acqua calda per un quarto d'ora, poi tamponateli per bene e aggiungeteli al composto delle polveri. Sbattete le uova, aggiungete il latte e il burro fuso ma tiepido. Versate il composto liquido in quello solido e mescolate sommariamente. Versate in pirottini alti per muffins e cuocete a 180°C per 20 minuti.

Nota: L'impasto si presenta più "liquidino" rispetto a quello tradizionale dei muffins che è più sostenuto. Se avete (beate voi!) mirtilli freschi, naturalmente usateli

MOKA MUFFINS AL CIOCCOLATO (Pinella)



1 3/4 tazza (230 gr)di farina
1/2 tazza (100 gr) di zucchero semolato
1/2 tazza (90 gr) di zucchero di canna
2 uova grandi o 3 piccole
1/2 (115 gr) tazza di latticello
1/2 tazza (108 gr) di olio di semi
1 1/2 tazza (250 gr)di gocce di cioccolato al latte
3 tbps di granella di nocciole

1 tps(5gr) di caffè istantaneo
¼ tazza (60 gr) di acqua bollente
1 tps di estratto di vaniglia
3 tbps (21 gr) di cacao in polvere
1 tps (3 gr) di lievito per dolci
1 tps (3 gr) di bicarbonato di sodio
1 tps (3 gr) di sale

Forno: 180°C per 20-25 minuti
Contenitori: stampini grandi per muffins
Quantità: 12 grandi

Prendete il latte e preparate il latticello: spremeteci uno spicchio di limone, circa 1 cucchiaino, e lasciatelo così finché si formeranno dei mini-coaguli. Occorreranno 10 minuti. Poi filtratelo con un semplice passino. Prendete il caffè e scioglietelo nell'acqua bollente, ma potete ugualmente usare una tazzina di caffè preparato come di consueto.

In una ciotola riunite il latticello, il caffè, le uova leggermente sbattute, l'olio (io ho usato olio di riso) e la vaniglia. Mescolate e tenete da parte.

Setacciate la farina con i lieviti e il cacao, unite i due tipi di zucchero, il sale e versateci dentro i liquidi. Mescolate solo il tanto che serve a riunire gli ingredienti, cioè 5-6 girate. Unite le gocce di cioccolato (io ho usato il fondente) e la granella di nocciole.

Prendete uno stampo per muffins, infilate nei buchi i pirottini alti adatti e versate il composto a cucchiainate fino a ¾ del contenuto. Infornate.

MUFFINS AL SUCCO D'ARANCIA E CIOCCOLATO (MarisaC)

2 cups di farina
¾ di cup di zucchero anche meno
¾ di cup di succo d'arancia io metterei anche la scorza grattata per avere più profumo
1 uovo
80 ml d'olio
1 cucchiaino di lievito
1 pizzico di sale
1 pizzico di cannella

Impastare i solidi, mescolare i liquidi e unire mettere in 10-12 stampini, poco impasto un quadratino di cioccolato e ricoprire con un pò d'impasto, riempirli per ¾.
In forno a 180° per 20 minuti.

MUFFINS AL FORMAGGIO E CIOCCOLATO (MarisaC)

250g filadelfia
¼ cup burro morbido
1 uovo
½ cup panna
vaniglia
2 cups farina
½ cup zucchero
lievito 1 pizzico sale
⅓ cup di gocce cioccolato

Montare il burro con lo zucchero il formaggio unire uovo panna vaniglia e gocce cioccolato.

Mescolare farina lievito sale e unire.

Riempire 12 stampini in forno a 190° per 20 minuti.

MUFFINS AL DOPPIO CIOCCOLATO (MarisaC)

2,5 cups farina
¼ cup di cacao
100g burro morbido
1 cup zucchero canna
2 uova
lievito
⅕ cup di latte
100g fondente
lievito

Miscelare farina e cacao mettere il burro e lavorare veloce unire lo zucchero.

Mescolare le uova col latte unire all'impasto mettere il fondente a pezzettini riempire i stampini e in forno a 180° per 15 minuti

MUFFINS AI SEMI DI PAPAVERO (MarisaC)

2 uova
 2 cups farina
 1 cup zucchero
 2limoni
 1/6 cup di semi papavero
 50g burro fuso
 3/4 cup latte
 lievito 1 pizzico sale

Mescolare le polveri e la scorza dei limoni il papavero,, mescolare il burro col le uova il latte e il succo dei limoni unire le miscele riempire i stampini in forno a 190° per 15 minuti.

MUFFINS ALLA MARMELLATA (MarisaC)

150G FARINA
 30G OLIO
 1 LIMONE
 3 UOVA
 2 MELE a pezzettini
 200G MARMELLATA A PIACERE
 LIEVITO

MESCOLARE FARINA CON OLIO E UOVA unire la marmellata la scorza del limone lievito e le mele riempire i stampini imurrati e infarinati e in forno a 180° per 30 minuti

BANANA MUFFINS 2 (Tere)

1 1/2 cups all-purpose flour
 1 teaspoon baking powder
 1 teaspoon baking soda
 1/2 teaspoon salt
 3 large bananas, mashed
 3/4 cup white sugar
 1 egg
 1/3 cup butter, melted

I reviewers dicono di aggiungere cannella e vaniglia.

1 Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C). Coat muffin pans with non-stick spray, or use paper liners. Sift together the flour, baking powder, baking soda and salt. Set aside.
 2 In a large bowl, combine bananas, sugar, egg and melted butter. Add flour mixture, and beat until smooth. Scoop into muffin pans.
 3 Bake in preheated oven. Bake mini muffins for 10 to 15 minutes, and large muffins for 25 to 30 minutes. Muffins will spring back when lightly tapped.

BEST BLUEBERRY MUFFINS (Tere)

makes 12

This recipe does not require a standing mixer, but when making the batter, be sure to whisk vigorously in step 2, then fold carefully in step 3. There should be no large pockets of flour in the finished batter, but small occasional sprays may remain. Do not overmix the batter.

2 cups unbleached all-purpose flour
 1 tablespoon baking powder
 1/2 teaspoon salt
 1 large egg
 1 cup sugar
 4 tablespoons butter, melted and cooled slightly
 1 1/4 cups sour cream
 1 1/2 cups frozen blueberries

1- Adjust oven rack to middle position and heat oven to 350 degrees.

2- Whisk flour, baking powder, and salt in medium bowl until combined. Whisk eggs in second medium bowl until well-combined and light-colored, about 20 seconds. Add sugar and whisk vigorously until thick and homogenous, about 30 seconds; add melted butter in 2 or 3 steps, whisking to combine after each addition. Add sour cream in 2 steps, whisking just to combine.

3- Add frozen blueberries to dry ingredients and gently toss to combine. Add sour cream mixture and fold with rubber spatula until batter comes together and berries are evenly distributed, 25 to 30 seconds (small spots of flour may remain and batter will be thick).

Do not overmix.

4- Use ice cream scoop or large spoon to drop batter into greased muffin tin. Bake until light golden brown and toothpick inserted into center of muffins comes out clean, 25 to 30 minutes, rotating pan from front to back halfway through baking time. Invert muffins onto wire rack, stand muffins upright, and cool 5 minutes.

MUFFINS AL CIOCCOLATO CON STREUSEL (Gennarino)



300 gr farina
 2 1/2 cucchiaini di lievito in polvere
 4 cucchiaini di cacao in polvere
 115 g zucchero di canna
 265 g gocce di cioccolato
 2 uova
 375 ml latticello (io l'ho sostituito con semplice latte)
 90 gr burro fuso
 2 cucchiaini di gocce di cioccolato in più
 zucchero al velo per guarnire

Preriscaldare il forno a 210°C; preparare lo stampo x muffin. Setacciare la farina, il lievito, il cacao in polvere in una grossa ciotola, incorporare lo zucchero e le gocce di cioccolato, quindi formare una fontana. Amalgamare il latticello (o il latte) e le uova e versateli nella fontana con il burro fuso e intiepidito. Combinare gli ingredienti senza mescolare troppo: l'impasto deve risultare grumoso. Versare negli stampi riempiendo x circa 3/4 e spolverizzare con le

gocce di cioccolato rimaste. Praticare una leggera pressione per farle aderire bene.

Passare in forno per 30' finché infilando uno spiedino esce asciutto. Lasciare raffreddare su una gratella e spolverizzare di zucchero al velo.

Variante:

sui muffin puoi mettere una copertura croccante fatta con
 50 gr farina 00
 30 gr burro molto freddo tagliato a pezzetti
 2 cucchiaini di zucchero di canna
 2 cucchiaini di gocce di cioccolato

amalgamare burro, farina e zucchero fino ad ottenere un granulato; aggiungere le gocce di cioccolato e mettere il composto sui muffin prima di cuocerli, facendo una leggera pressione in modo che aderisca al composto. In questo caso eviterei di spolverizzare con zucchero al velo.

CAPPUCCINO MUFFINS (Pinella)



Ingr:

260 gr di farina
 100 gr di zucchero
 10 gr di lievito per dolci
 3 cucchiaini da the di caffè solubile
 1/2 cucchiaino di sale
 230 gr di latte tiepido

115 gr di olio (o burro sciolto)
 1 uovo grande, leggermente sbattuto
 1 cucchiaino da the di estratto di vaniglia
 100 gr di gocce di cioccolato

Forno: 20 minuti a 180°C
 Quantità: 10 grandi

Setacciate la farina con il lievito, aggiungete il caffè in granellini, il sale e lo zucchero. All'uovo sbattuto mescolate l'olio (io preferisco ora usare l'olio invece del burro sciolto, sono più leggeri), il latte e la vaniglia. unite i due composti, mescolate 3-4 volte, fatelo riposare 5 minuti per dare il tempo al caffè di sciogliersi e infine aggiungete le gocce di cioccolato. Riempite dei pirottini di carta per muffins, sistemateli dentro i buchi di una teglia per muffins ed infornate.

MUFFINS ALLE MELE E BICOLORI (Emaga)



300gr farina
 100 gr zucchero
 2 uova
 1/2 bustina di lievito
 1 mela
 marmellata di albicocche
 cacao latte e olio a occhio

ho sbattuto le uova lo zucchero e due cucch.i di olio, poi ho aggiunto un po' di latte, la farina e ancora latte tanto quanto da fare un bel composto consistente, non troppo liquido; per ultimo il lievito

Ho imburrato la teglia per i muffins, e ho versato qualche cucchiata di composto... diciamo altezza 1 cm e mezzo. A questo punto in sei stampini ho messo la mela tagliata a fettine e un cucchiaino di marmellata di albicocche; in altri sei ho messo un cubetto di cioccolato fondente. Ho ricoperto i muffins alle mele con altro impasto, altre fettine di mela avanzate e un altro po' di marmellata. All'impasto rimasto nella ciotola ho aggiunto circa due cucchi di cacao amaro, e ho versato negli altri sei stampini da muffin per farli diventare bicolore.

In forno (ventilato) per 15/20 minuti circa a 180°

MUFFINS ALLE CAROTE (PaolaM)

Ho imbastito questi muffins:

300 gr carote
 250 gr farina
 200 gr zucchero
 150 gr mandorle (almeno queste, le avevo. Però metà erano pelate e metà no!)
 2 uova
 3 cucchi di olio di semi
 qualche cubetto di cioccolato bianco e fondente.
 1/2 bustina di lievito più 1 cucchiaino di bicarbonato
 Grattugiare le carote, macinare le mandorle (non finissime). A parte battere le uova con lo zucchero, unire la farina e il lievito, se serve un po' di latte, poi le carote e le mandorle. Mescolare bene, versare l'impasto negli stampini da muffin, infilarci un cubetto di cioccolato (bianco o fondente, a scelta) e infornare a 180°C per circa 30 minuti (le carote portano un po' di umidità).
 Sono più buoni freddi, volendo si possono tagliare e farcire con marmellata, nutella...

MUFFINS DI ZUCCA E CIOCCOLATO (Fiammetta)

200GR DI ZUCCA
 80GR DI GOCCE DI CIOCCOLATO
 3 UOVA
 150GR DI FARINA

75 GR DI FECOLA
LIEVITO PER DOLCI
80GR DI BURRO
100GR DI ZUCCHERO

Si cuoce la zucca a vapore, quindi si frulla e ci si aggiunge il burro fuso. Poi le uova intere, lo zucchero, la fecola e la farina con un cucchiaino di lievito. Io uso le fruste elettriche. Alla fine si uniscono le gocce di cioccolato e si versa negli stampini. Il forno deve essere già caldo a 180° e si lasciano per 20 minuti. L'altro giorno avevo finito le gocce e allora in ogni stampino nel mezzo ho messo un cucchiaino di ciocc. di Marialetizia che ormai in casa mia è fissa

MUFFINS ALLA NUTELLA (Karel)

200 gr. di farina,
120 gr. di zucchero,
3 tuorli,
60 gr. di burro
½ bustina di lievito vanigliato
½ bicchiere di latte
Nutella a volontà

Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una spuma chiara e soda. Aggiungete il burro sciolto, il latte, il lievito e la farina. Riempite per metà con il composto ottenuto dei pirottini di carta spennellati con olio. Io uso olio di semi di mais perché il mio olio e.v. di oliva ha un sapore poco dolce. A questo punto far scendere con un cucchiaino un po' di Nutella. Coprire con un po' di pasta. Fa' niente, se la Nutella non resta al centro o non è coperta: durante la cottura i muffins si gonfieranno e la Nutella si compatterà. 170° per un quarto d'ora circa, fino a quando i dolcini saranno gonfi e dorati. Una volta freddi vanno spolverizzati con zucchero a velo. Se sono buoni? Fidatevi...

MUFFINS CON GOCCE DI CIOCCOLATO (Betti)

300 g di farina
2 cucchiaini e 1/2 di lievito
4 cucchiaini di cacao

120 g di zucchero di canna
250 g di gocce di cioccolato +2 cucchiaini
2 uova
375 ml di latticello
90 g di burro fuso
zucchero a velo

setacciare farina, lievito e cacao in una ciotola, aggiungere lo zucchero e 250 g di gocce di cioccolato. Amalgamare il latticello e le uova e versarli nel composto di farina, aggiungere il burro. Mescolare grossolanamente e versare negli stampi da muffins precedentemente imburrati. Spargervi sopra le restanti gocce di cioccolato. Infornare a 210° per circa 20'. Cospargere di zucchero a velo.

MUFFINS ALLE FRAGOLE (Cumba)

Per 12 muffin.

- ½ tazza di burro a temperatura ambiente
- 1 tazza e ½ di zucchero
- 4 uova grandi
- 1 cucch. da tè di estratto di vaniglia
- 3 tazze di farina 00
- 1 cucch. da tè di lievito
- ½ cucch. da tè di bicarbonato
- ½ cucch. da tè di sale
- ½ cucch. da tè di buccia di limone
- 1 tazza di latticello
- 1 tazza di fragole affettate

In una grande ciotola lavorare a crema il burro con lo zucchero; aggiungere le uova, una alla volta, battendo il composto dopo ogni aggiunta. Unire l'estratto di vaniglia.

In un'altra ciotola, mescolate bene farina, lievito, bicarbonato e sale.

Con un cucchiaino di legno, incorporate il secco nel bagnato. Unite gradualmente la buccia di limone e il latticello finché gli ingredienti non siano appena umidi, non insistete, il composto finale deve restare irregolare, grumoso.

Dividete a cucchiainate l'impasto della teglia da muffin, riempiendo ogni formina fino a 2/3.
Suddividete le fragole affettate al centro di ogni muffin e cospargetele di zucchero.

Cuocete i muffin per 18-20 minuti a 180°. Lasciateli raffreddare per 5 minuti, quindi estraeteli dalla teglia. Serviteli tiepidi.

Se e quando li rifarò, penso che le fragole le unirò all'impasto, lasciandone magari qualche fettina di guarnizione.
Non eccedete nella cottura, anche se sembrano ancora molli

MUFFINS DI RICOTTA E LAMPONI (Cumba)

Per 4 persone:
mescolate in una ciotola
180 g di farina già addizionata di lievito,
100 g di zucchero,
1 pizzico di sale,
1 uovo,
30 g di burro fuso,
12 cc di latte,
100 g di ricotta romana a pezzi e
120 g di lamponi.

Suddividete il tutto in 8 stampini da muffin rivestiti con i pirottini di carta.

Cuocete i dolcetti in forno a 200° per 25 minuti e lasciateli raffreddare prima di incartarli.

MUFFINS (Mirella)

4 uova
1 vasetto yogurt (Danone magro naturale)
1 vasetto olio arachide
3 vasetti farina
2 vasetti zucchero
1 bustina zucchero vaniglia
1 bustina lievito

pizzico di sale

Il forno su 180° e cuocere 10 minuti

DECORAZIONI PER MUFFINS (Marialetizia)

Crema al burro al caffè e scaglie di cioccolato



crema al burro o panna montata colorata e confettini colorati



Crema al burro o panna montata e fiori e frutta brinata



nutella e granella di nocciole



al posto della panna montata e della crema al burro si può usare anche una glassa reale fatta con zucchero a velo e poco albume, ben montati.

MUFFINS SALATI

MUFFINS ALLE OLIVE (Pinella)



Impasto base per muffins

Ingr:

2 tazze di farina (260 gr)

1 tbsp di lievito (10 gr)

½ tsp di sale

2 tbsp di zucchero (25 gr)

1 uovo

1 tazza di latte (230 gr)

¼ tazza di burro fuso(57 gr)

Il procedimento è sempre lo stesso. Mescolate tra loro le polveri setacciate e riunite in una ciotola gli ingredienti liquidi, quindi l'uovo sbattuto, il latte ed il burro.riunite gli ingredienti solidi con i liquidi e mescolate sommariamente.

A questa ricetta base ho aggiunto 120 gr di olive nere tritate, un cucchiaino di rosmarino e 50 gr di parmigiano grattugiato. Ho versato il composto in stampini alti per muffins a $\frac{3}{4}$ di altezza e infornato per 20 minuti a 180°C.

MUFFINS AL TONNO E ROSMARINO (Pinella)

Ingr.

2 uova
 250 ml di latte
 125 gr di burro fuso
 375 gr di farina
 3 cucchiaini di lievito per torte salate
 sale
 180 gr di tonno sott'olio sminuzzato
 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
 1 cucchiaio di rosmarino tritato

Procedete come al solito nelle ricette indicate per i muffins. Solidi da una parte e liquidi dall'altra. Setacciate la farina con il lievito, aggiungete il sale e il rosmarino.

Fate fondere il burro e fatelo raffreddare. Sbattete le uova con il latte, aggiungete il burro liquefatto, il tonno sminuzzato dopo aver tolto tutto l'olio e versate il miscuglio nella farina. Aggiungete il parmigiano. Lavorate l'impasto solo il tanto che serve per amalgamare. E qui sta il segreto! Mettete dei pirottini di carta dentro una teglia per muffins: riempiteli per 2/3 ed infornate a 180 °C per 20 minuti circa.

MINI MUFFINS ALL'ARANCIA E SPADA AFFUMICATO
(Barbara)

175 gr di farina
 1 cucchiaino di lievito

1 cucchiaino di bicarbonato di soda
 sale
 4 cucchiaini di zucchero
 1 uovo sbattuto
 125 ml di latte
 3 cucchiaini di burro fuso
 2 cucchiainate di marmellata d'arancia Vippi's style

burro
 spada affumicato tagliato sottilissimo
 1 arancia

Setacciare la farina con il lievito, il bicarbonato ed il sale.

Versare gli altri ingredienti ed amalgamare fino ad ottenere una pastella liquida.

Imburrare degli stampini per mini muffins, versare in ognuno una cucchiainata di composto e cuocere a 200° per 18/20 minuti.

Sformarli e raffreddarli su una gratella.

Tagliarli a metà e farcirli con un tocchetto di burro, una fettina di spada e mezza fetta di arancia pelata al vivo.

MUFFINS AL FORMAGGIO (Nonna Papera)

Ingredienti

250 g di farina 00
 1/4 l di latte
 100 g di Gruyère 5
 0 g di burro più un poco per gli stampini
 1 uovo
 1/2 cucchiaio di zucchero
 1 bustina di lievito in polvere [per pizze e torte salate]
 sale

Setacciate la farina con il lievito e amalgamatela con il sale e lo zucchero. Fate fondere il burro a calore debolissimo e passate il Gruyère in una grattugia a fori grandi. Rompete l'uovo in una terrina, sbattetelo leggermente e, sempre battendo, amalgamatevi il burro fuso freddo. Unite la farina, poca alla volta, alternando le aggiunte di farina con quelle di latte. Mescolate bene con un

cucchiaino di legno e infine amalgamate all'impasto il formaggio: il risultato sarà una pastella fluida ma densa. Pennellate con poco burro fuso 12 stampini da crème caramel di alluminio usa e getta e distribuitevi il composto. Mettete gli stampini nel forno precedentemente scaldato a 180° e lasciate cuocere i muffin per una ventina di minuti, fino a quando saranno ben gonfi e dorati. Una volta tolti dal forno, fateli riposare un paio di minuti prima di sformarli. Serviteli tiepidi. Con queste dosi otterrete dodici panini. Potete preparare i muffins anche in anticipo. Dopo averli fatti raffreddare completamente, chiudeteli in una scatola di latta o in un sacchetto di plastica e, al momento di servirli, passateli nel forno caldo [non nel micro onde] per 5 o 6 minuti. Si possono aromatizzare con semi di papavero, o finocchio o mettere nell'impasto di pistacchi o olive verdi.

MUFFINS PARMIGIANO E TIMO (Barbarapa)

Per 6 muffin
 115 g di farina
 2 cucchiaini di lievito per torte salate
 50 g di parmigiano
 1 pizzico di sale
 1 uovo
 125 g di yogurt
 1 cucchiaio di olio
 ½ cucchiaino di timo

In un'insalatiera, setacciate la farina e il lievito, unire il parmigiano ed il sale. In un altro recipiente, battete l'uovo con lo yogurt, l'olio ed il timo. Mescolate le due preparazioni senza troppo lavorare la pasta. Cuocere in forno per 20' A 180°. Lasciate i muffins alcuni minuti nel loro stampo prima di togliere dalla forma.

MUFFINS AGLI SPINACI E FETA (Barbarapa)

100 g spinaci freschi
 100 g di feta
 150 g di farina
 3 cucchiaini di lievito per torte salate
 ½ cucchiaino di sale

1 uovo
 125 g di yogurt
 2 cucchiaini di olio di oliva
 Togliete i gambi degli spinaci e passarli in padella con poco burro per cuocerli, scolarli strizzarli e spezzettarli. Tagliate la feta in cubetti. In un'insalatiera, setacciate la farina ed il lievito, unire il sale. In un altro recipiente, battete l'uovo, aggiungete lo yogurt, l'olio la feta e gli spinaci. Mescolate le due preparazioni senza troppo lavorare la pasta. Distribuite la preparazione in 6 stampi a muffins imburrati. Cuocete in forno per 20' a 180°. Lasciate i muffins alcuni minuti nel loro stampo

MUFFINS ALLE CAROTE (Barbarapa)

150 g di farina
 3 uova
 125 g di yogurt
 3 pugni di carote grattate (2 carote medie)
 100-150 g di formaggio di capra fresco
 70 g di formaggio grattato (groviera o lerdammer)
 1 bustina lievito per torte salate
 4 cucchiaini d'olio d'oliva
 1 pizzicone di cumino
 sale, pepe
 1-2 cucchiaini di coriandolo

Grattate le carote. Battete le uova. Salate, pepate, aggiungete le spezie, lo yogurt, l'olio. Incorporate la farina setacciata, il lievito e mescolate fino ad avere una pasta liscia ed omogenea. Aggiungete in seguito le erbe tritate, le carote ed il formaggio grattato, mescolate. Aggiungete in ultimo il formaggio di capra fresco, con molta delicatezza. Riempite gli stampini dei muffins a metà e cuocete in forno per 20' a 180°.

MUFFINS ALLE ERBE E FONTINA (Sandra)

Per 18 muffins
 400gr di farina 00
 16gr di lievito per dolci
 3 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato

finemente
 3 cucchiari di cipollotti tritati
 2 cucchiari di foglie di timo fresche tritate
 170gr di fontina grattugiata
 3 uova
 380 ml di latte
 100gr di burro fuso
 1 pizzico di sale

1 Preriscaldate il forno a 200 °gr. Imburrate gli stampi delle teglie per muffins.
 2 In una ciotola capace, mescolate la farina, il lievito, le erbe, il formaggio e il sale,
 3 In un'altra terrina, sbattete con la frusta le uova con il latte e il burro fuso..
 Versate questo composto nel centro della farina. Amalgamate rapidamente senza insistere troppo nel mescolare (12 giri di cucchiario),
 4 Riempite per metà gli stampi delle teglie e passate in forno per 20 minuti.
 5 Terminata la cottura, lasciate riposare i muffins in teglia, per 5 minuti, poi sformateli. Trasferiteli su una griglia a raffreddare.

Questi muffin di solito vanno accompagnati con una salsina a base di burro al curry...lo so...lo so...eccovi la ricetta:

Burro al curry
 130gr di burro a temperatura ambiente
 2 cucchiari da caffè di curry
 1 bicchierino di vino bianco secco
 Sale q.b.

Mettete gli ingredienti in una ciotola e, usando le fruste elettriche, sbattete fino a ottenere un composto cremoso e soffice. Trasferitelo in una coppetta e mettete in frigorifero per 1 ora circa a solidificare, quindi servite.

Ragazze quando avrete assaggiato questi muffin non potrete più farne a meno...vanno giù che è una meraviglia e poi al posto della fontina se vi piace potete provarli con la provola affumicata, il

gorgonzola, la robiola, ecc...
 Spazio alla vostra fantasia!

MUFFIN ALLE VERDURE (Graziana)

400 gr di verdure miste (peperoni, zucchine melanzane anche surgelate)
 80 gr di burro
 200 gr di farina
 300 gr di latte
 1 bustina di lievito per torte salate.

- Tagliate le verdure a cubetti piccoli e salate in padella antiaderente o nel WOK. Oppure comprate le verdure grigliate surgelate e tagliatele a cubetti
- Fondere il burro
- Setacciare la farina e mescolarla al lievito e al burro fuso
- aggiungere il latte e le verdure.
- Imburrare degli stampini da muffin e infarinarli
- Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti
- Dopo 25 minuti si può aprire il forno e con uno stecchino verificare la cottura, lo stecchino deve uscire asciutto se così non fosse, cuocere ancora una decina di minuti.
- Servire con formaggi freschi e morbidi o con un po' di panna riscaldata e salata.

NOTE: io li ho fatti negli stampini di alluminio della domopak ma secondo me sono un po' grandini, consiglio di farli piccolini in modo che diventino un boccone.
 Secondo me non ci starebbe male nell'impasto del formaggio grattugiato (emmental, pecorino o grana).
 Secondo me se non metto i formaggi, ci vedo bene anche un tritino di erbe aromatiche che possono cambiare a seconda della stagione, ad esempio se li faccio d'estate del basilico fresco, adesso del rosmarino e timo.
 Vista la stagione potrebbero essere fatti con pezzettini di zucca e poi magari ci gratto sopra della ricotta affumicata.