

RICETTA DEI CUPCAKES O DEI MUFFINS?



La ricetta dei cupcakes e dei muffins è molto semplice, ma richiede una buona dose di fantasia. Potrete preparare tante differenti versioni per accontentare tutti i gusti: dai più classici all'uvetta e pinoli, a quelli con mirtilli e mela e, perché no, alle carote.

Ricetta dei cupcakes....o dei muffins??

I muffins, soffici dolcetti famosi e apprezzati in tutto il mondo, hanno una storia curiosa ed interessante: nati nel Regno Unito ai tempi della Regina Vittoria, erano i dolci solitamente consumati dal personale di servizio dell'aristocrazia locale. Infatti il cuoco della famiglia li sfornava appositamente per la servitù "riciclando" il pane rafferma ed i resti dell'impasto di altri dolci. Ben presto i signori scoprirono l'eccezionale bontà di questi dolci e cominciarono a richiederli sempre più spesso ai loro pasticceri per accompagnare soprattutto il tè pomeridiano.



Che differenza c'è tra muffins e cupcakes?

Oggi la ricetta dei muffins è conosciuta e amata in moltissimi paesi del mondo: questi dolcetti hanno una forma molto simile a quella dei cupcakes, ma a differenza di questi, non sono glassati e il loro sapore è molto meno dolce. Nonostante l'origine comune, i muffins inglesi sono diversi da quelli americani, soprattutto per la tipologia di impasto.

Il muffin inglese ha una consistenza più rustica e grossolana, perché il lievito utilizzato nell'impasto, durante la cottura, rende la superficie poco uniforme. La sua forma è piuttosto piatta: deve essere cotto sulla piastra, secondo una tradizione gallese che risale all'epoca medioevale.



I muffins americani, invece, sono piccole tortine cotte in stampini singoli: l'impasto ha una consistenza più pastosa, anche se il carbonato di potassio usato inizialmente per la lievitazione è stato ormai sostituito da una polvere lievitante. La curiosità è che negli USA ogni Stato ha la sua tipica ricetta di muffins: il Minnesota, ad esempio, è specializzato nella produzione di quello al mirtillo, mentre invece il muffin ufficiale di New York è quello preparato con le mele.

Nonostante la spietata concorrenza del cupcake, quindi, il muffin resta attualmente uno dei dolci più apprezzati e richiesti in Inghilterra, negli States ed in moltissimi altri paesi del mondo. Perfetto a colazione, è un dolce sempre gradito a merenda e in tutti gli altri momenti della giornata: per la sua morbidezza e il suo gusto delicato piace molto ai bambini e può essere preparato facilmente anche a casa.

Ricetta dei cupcakes alla carota e scorza di arancia

Oggi vi proporrò una ricetta dei cupcakes che è un mix fra quella del muffin e quella del cupcake, ossia ha l'impasto morbido e saporito del primo e la glassa invitante del secondo! Potrete diversificare i vostri dolcetti alternando la versione semplice a quella arricchita, più adatta per le feste e le occasioni speciali. Ecco la mia nuova ricetta dei cupcakes /muffins che aggiunge all'impasto base due ingredienti molto sani e ricchi di vitamine A e C: la carota e la scorza di arancia.

Tempo di preparazione: 10 minuti



Tempo di cottura: 30 minuti

Grado di difficoltà: media



Ingredienti dei muffins

300 gr di farina
160 gr di zucchero semolato
125 gr di burro
2 uova
1 bustina di lievito
2 dl di latte
200 gr di carote
scorza grattugiata di arancia
mandorle tritate



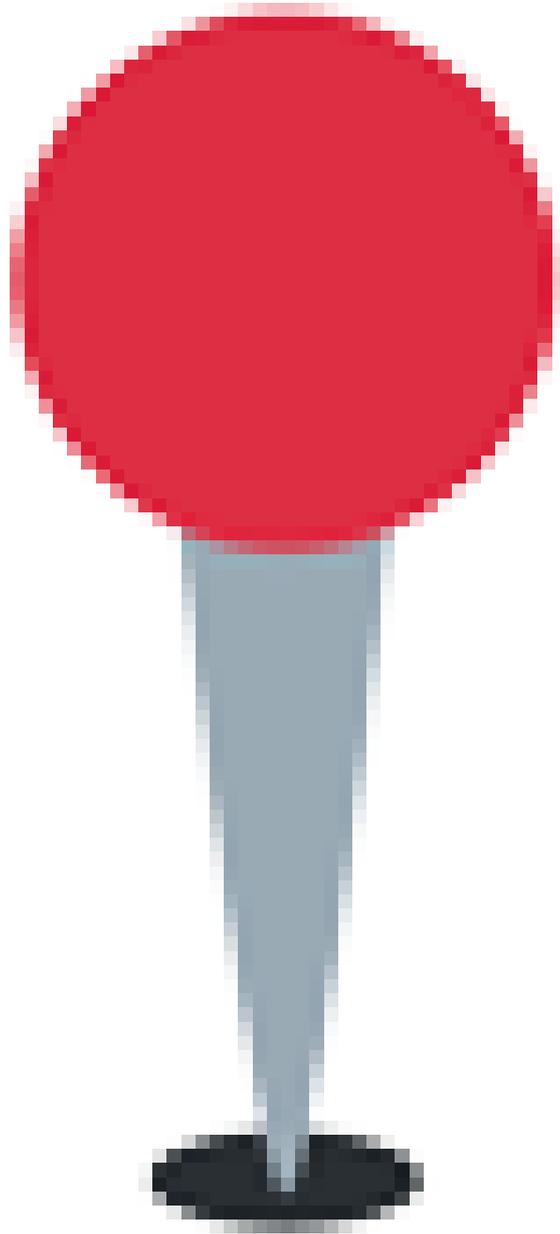


Preparazione

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e amalgamatelo allo zucchero. Unite poi le uova e mescolate fino ad ottenere un composto dalla consistenza cremosa. Incorporate il latte, versandolo lentamente, amalgamate bene e aggiungete la farina setacciata con il lievito, e le carote passate al mixer. Lavorate accuratamente il composto affinché risulti omogeneo e privo di grumi. Aggiungete la scorza di arancia a scaglie e le mandorle tostate e tritate grossolanamente. Versate l'impasto negli stampini per muffins e infornate in forno già caldo a 180°. Fate cuocere i muffin per 30 minuti, poi sformateli e lasciateli intiepidire.

Glassa all'arancia: scogliere 3 cucchiaini di burro con 3 cucchiaini di buccia di arancia grattugiata, 3 cucchiaini e mezzo di zucchero e 2 gocce di colorante alimentare arancione da distribuire sui cupcakes con la tasca.

Potete guarnire la superficie dei vostri muffins/cupcakes con scaglie di cioccolato e accompagnarli con tè, cioccolata calda o caffè americano.



PER APPROFONDIRE:





[Farfalle al radicchio rosso, una sfiziosa ricetta invernale](#)





Cestino di Pan carré con Caprino, Mortadella di Prato e Pistacchi





[Melanzane alla Cioccolata: un inaspettato dolce incontro](#)





Frittata di Lesso: tipica, semplice, toscana

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



