

Piccoli muffins al limone



Ricominciata la scuola, ecco che si ripropone il “problemino” della merenda pomeridiana. Mia figlia infatti, facendo il tempo pieno, esce da scuola alle 16,30, affamata come un torello, solitamente perchè...”in mensa questo non l’ho mangiato...” oppure...”oggi abbiám fatto un sacco di cose, ho una fame tremenda!”

Continua a crescere, i pantaloni della scorsa primavera neppure salgono più sulle cosce (arghhhhh!!!), per non parlare delle scarpe...due numeri in qualche mese!!

Comunque, tornando al discorso iniziale, la signorina ama variare le sue merende...quindi mamma si attrezza...a volte con macedonie di frutta mista, a volte con fette di torta, a volte con pane e marmellata o briochine preparate in casa (faccio il possibile per evitare prodotti confezionati...a volte per ragioni di tempo lo devo fare, ma se posso evito!).

Se poi a volte proseguo per 3 giorni con la stessa cosa...”Ma...c’è sempre questo???”

Insomma, mi devo ingegnare, ecco!

Questi mini muffins li ho pensati proprio per questo...e devo dire che sono piaciuti!

Ma...occhio a non proseguire per tre giorni di fila, eh???



Dal libricino "biscotti, muffins e dolcetti" della Giunti demetra

Ingredienti:

230 gr farina 0

120 gr.burro

60 gr.zucchero

2 uova

1 cucchiaino lievito per dolci

1 bustina di vanillina (io non l'ho messa!)

1 pizzico di sale

la scorza grattugiata di 2 limoni non trattati (io l'ho polverizzata col bimby!)

1,2 dl .succo di limone

Preparazione

Mettere in una terrina la farina setacciata con il lievito, lo zucchero e l'eventuale vanillina, 1 pizzico di sale e la scorza grattugiata dei limoni, mescolando ben bene.

A parte in un'altra ciotola sbattere le uova e, sempre mescolando, aggiungere il burro che deve essere fuso, ma lasciato raffreddare, e il succo dei limoni filtrato.

Unire questo composto al precedente con pochi giri di cucchiaino.

Versare il composto negli stampini monoporzionamento (io ho usato quelli in silicone) oppure in una teglia per muffins, per 3/4 della loro capacità e porre a cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti, o finchè i muffins non saranno ben lievitati ed abbiano assunto un bel colore dorato (come i miei). Vale sempre comunque la prova stuzzicante!

Lasciate raffreddare i muffins e servite.



Buon fine settimana a tutti!