

I muffins di Csaba...per una dolce coccola golosa!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Adoro Csaba Dalla Zorza...

..non mi perdo neppure una delle sue puntate de ["Il mondo di Csaba"](#) su Alice.

E le vedo, le rivedo, senza stancarmi mai.

Come vorrei essere come lei...

Così raffinata e chic!

Csaba riesce a rendere dei piatti semplicissimi così affascinanti, che anche una banale insalata cambia gusto ed aspetto...

Riesce davvero a creare dei menù per ogni occasione anche con pochi e molto semplici ingredienti, dando spazio alla presentazione mai però artificiosa e complicata.

Ultimamente sto seguendo molti dei suoi consigli dispensati in trasmissione, e devo dire che ho ottenuto alcuni risultati sorprendenti!

Ho anche deciso di comprarmi un suo libro, che non mi stancherei mai di sfogliare, anche per ammirare le meravigliose fotografie.



Questi muffins, presentati in trasmissione, mi avevano davvero colpito.

Semplicissimi e leggeri, proprio adatti alle merende e alle colazioni di mia figlia...aggiungiamoci anche la merendina scolastica...

..detto fatto li ho subito preparati.

Quel giorno, inoltre, correva il compleanno di un caro amico, e ne ho approfittato anche per omaggiare il festeggiato, che adora i dolci, e che ha tanto gradito.

Grazie Csaba!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Muffins con yogurth e frutti di bosco
dalla trasmissione "Il mondo di Csaba" Alice Tv

Ingredienti

Dose per 12 muffins...a me in verità ne sono venuti 14!

185 gr farina 0

150 gr farina integrale

1 bustina di lievito

1 cucchiaino di cannella macinata

155 gr zucchero di canna

250 ml di latticello...se non lo trovate, fate come me e come

Csaba consiglia...125 ml di latte e 125 ml di yogurth magro

naturale bene amalgamati insieme

125 ml yogurth magro naturale

2 uova leggermente sbattute

2 cucchiaini di olio vegetale (per me di girasole)
400 gr di frutti di bosco misti tagliati (io ho usato lamponi
e more)

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°

Mettere in uno stampo da 12 muffins (io ho utilizzato quello
in silicone) i pirottini di carta.

Setacciare con un colino (meglio chinoise) le farine e la
cannella in una ciotola capiente, unire lo zucchero di canna e
mescolare; formare al centro una fontana dove poi versare gli
ingredienti liquidi.

In un'altra terrina versare le uova leggermente sbattute, lo
yogurth, l'olio e il latticello e amalgamare leggermente con
un cucchiaino di legno.

Versare i liquidi nella ciotola con le farine...girare
leggermente e non troppo col cucchiaino di legno...aggiungere i
frutti di bosco ed amalgamare, facendo attenzione a non
romperli.

Per travasare il composto nei pirottini, Csaba consiglia di
versare l'impasto in una brocca, così con l'imboccatura
risulterà molto più facile versare la giusta dose senza
sprechi (credetemi, funziona!), e cuocere in forno per 20
minuti o comunque finchè i muffins risultano dorati (provate
sempre con lo stuzzicadenti!).

Lasciate raffreddare...

...ed eccovi una golosissima coccola...

...per una merenda...una colazione tutti insieme
appassionatamente...una sana merendina scolastica...o solo per
soddisfare una voglia improvvisa!

Voglio inviare virtualmente qualcuno di questi muffins alla
cara [Nadia](#) che ha appena compiuto gli anni, con un abbraccio
immenso, e anche a Giuly, che mi scritto una mail
bellissima...grazie di cuore!

Buon lunedì a tutti!!