

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 cucchiari 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 $\frac{3}{4}$ uno stampino in silicone con l'impasto preparato in planetaria. Versa 2 cucchiaini 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