JUNIOR MASTERCHEF

Per la fine dell’anno scolastico le insegnanti hanno pensato di organizzare una merenda per tutti i bambini della scuola. A voi alunni di classe quarta è stato assegnato il compito di preparare dei muffin: almeno uno per ogni alunno, per questo vi viene data la ricetta……e successivamente tutti gli strumenti per realizzarla, per gli ingredienti però dovete pensarci voi !

Nella cassa di classe però ci sono rimasti solo 21 euro.

Basteranno? E se non bastassero, come si può fare?

**American muffin**

|  |  |
| --- | --- |
| American muffin | **Informazioni Generali*** Preparazione:10 min
* Cottura:25 min
* Costo:Basso
* Difficoltà:Bassa
 |

**Ingredienti Necessari**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ingredienti per circa 20 muffins**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [• Zucchero](http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Zucchero)200 gr | [• Burro](http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Burro)160 gr | [• Farina](http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Farina)380 gr |
| [• Latte](http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Latte) 250 ml | [• Lievito chimico in polvere](http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Lievito-chimico-in-polvere)per dolci 1 bustina | [• Limoni](http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Limoni)la buccia grattugiata di 1 |
|  | [• Uova](http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Uova-di-gallina)2 intere e 1 tuorlo | [• Vanillina](http://www.giallozafferano.it/ingredienti/Vanillina)1 bustina |
|  |  |  |

 |

**Preparazione**

 Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e poi ponetelo in una ciotola (1) e sbattetelo energicamente con l’aiuto di un robot da cucina o con uno sbattitore elettrico assieme allo zucchero e alla vanillina (2-3).

Aggiungete la scorza del limone grattugiata (4) e il sale, quindi sbattete ancora per qualche minuto, fino a che il composto risulti cremoso. In un contenitore versate il latte, poi aggiungete le uova intere (5) e il tuorlo e sbattetele con una forchetta (6). Unite il composto di latte e uova, poco alla volta e sempre sbattendo, alla crema di burro e zucchero (7) e continuate fino a quando la consistenza risulterà ben liscia, gonfia e omogenea. Mischiate e setacciate in una ciotola la farina, il lievito e il bicarbonato (8) e uniteli poco alla volta e setacciandoli (9), al composto, fino a che il tutto risulterà cremoso e senza grumi (10).

Mettete l’impasto a cucchiaiate negli stampi da muffin (11) contenenti le pirottine di carta (oppure, se non avete le pirottine, imburrate e infarinate lo stampo stesso) fino a riempirli quasi al margine; poneteli in forno per circa 20-25 minuti. A cottura avvenuta dei muffins, che dovranno risultare dorati, spegnete il forno e lasciateli riposare lì dentro per 5 minuti a sportello aperto, dopodiché potrete estrarli e lasciarli raffreddare completamente (12).