

Muffin mimosa

Senza glutine



Ingredienti

2 uova

125 gr yogurt alla vaniglia senza lattosio

160 gr zucchero

120 gr olio di semi

200 gr latte senza lattosio

Qualche goccia colorante alimentare giallo #

250 gr mix farina senza glutine per dolci #

50 gr fecola di patate #

8 gr lievito in polvere per dolci #

scorza di limone buccia edibile

Per la crema pasticcera

500 gr latte senza lattosio (o bevanda vegetale)

120 gr zucchero

4 tuorli

50 gr amido di mais #

scorza di limone buccia edibile

1 fiala aroma limone

Procedimento

Preparazione crema

In un pentolino versate il latte e l'aroma limone e la scorza di limone. Portate sul fornello e lasciatelo scaldare fino a quasi sfiorare il bollore. Nel frattempo in una terrina grande lavorate i tuorli con lo zucchero fino a renderli chiari e spumosi. Aggiungete l'amido di mais e mescolate sempre con la frusta. Incorporare un pochetto di latte caldo e mescolate velocemente con la frusta. Versate le uova nella pentola insieme al latte, portate sui fornelli e fate addensare, mescolando continuamente con la frusta. Mi raccomando non smettete di mescolare sempre dallo stesso verso altrimenti si brucia sul fondo. Non appena la crema inizierà a fare dei sbuffi, spegnete il fornello e continuate a mescolare per qualche istante.

** La fiammella del gas dev'essere medio bassa, non troppo alta e nemmeno bassissima.*

Preparazione muffin

In una terrina lavorate con la frusta le uova con lo zucchero e scorza di limone grattugiata. Quando saranno diventate chiare e spumose aggiungere qualche goccia di colorante alimentare giallo, lo yogurt e l'olio e mescolare. Aggiungere la farina setacciata, la fecola alternandole con un po' di latte. Infine aggiungere il lievito e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e privo di grumi. Riempire gli stampini con l'impasto per 3/4. Infornare a 180°C, forno statico preriscaldato, e cuocere per 20/25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Farcitura e decorazione "mimosa"

Con un coltello scavino o un cucchiaino, create un piccolo incavo al centro di ogni muffin. Riempite con la crema pasticcera. Sbriciolate la parte superiore tolta in piccoli cubetti. Distribuisci i cubetti sopra la crema per ricreare l'effetto mimosa. A piacere puoi spolverare con zucchero a velo.

Ricetta originale di Mary zero glutine