

Muffin paradiso

Senza glutine



Ingredienti

2 uova

120 gr di zucchero

70 gr di latte senza lattosio

125 gr di yogurt bianco senza lattosio

75 gr di farina di riso #

75 gr farina di mais #

50 gr di fecola di patate #

60 gr di olio di semi

½ bustina di lievito per dolci

La scorza grattugiata di 1 limone

200 gr di ricotta senza lattosio

60 gr di zucchero a velo

Zucchero a velo per decorare

Procedimento

Per preparare l'impasto, mettiamo le uova e lo zucchero in una ciotola capiente e montiamoli con le fruste elettriche. Una volta ottenuto un composto chiaro e spumoso, uniamo il latte continuando a mescolare. Incorporiamo lo yogurt all'impasto e amalgamiamolo delicatamente. Evitiamo di montare troppo, per non far entrare troppa aria. Versiamo la farina e la fecola di patate nella ciotola e mescoliamo bene per evitare la formazione di grumi. Aggiungiamo l'olio di semi e continuiamo a mescolare. Incorporiamo il lievito per dolci all'impasto, mescolando bene per distribuirlo uniformemente e ottenere una consistenza liscia e omogenea. Grattugiamo la scorza di limone e la incorporiamo delicatamente all'impasto con una spatola, distribuendola uniformemente. Per preparare la farcitura, mescoliamo in una ciotola a parte la ricotta con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Per preparare i muffin, riempiamo ogni pirottino di carta forno nello stampo con due cucchiainate di impasto. Mettiamo un cucchiaino di crema di ricotta al centro di ogni stampo per muffin, poi copriamo con un cucchiaino di impasto. Ripetiamo l'operazione per tutti i muffin. Inforniamo i muffin in un forno ventilato preriscaldato a 160°C e cuociamoli per circa 20-25 minuti, o finché non saranno leggermente dorati in superficie. Dopo la cottura, lasciamoli raffreddare completamente e decoriamoli con una spolverata abbondante di zucchero a velo.

Ricetta originale di Benedetta Rossi rivisitata senza glutine