YoungstarsWiki.org

INVIATO DA
LastGroove

ON
01/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Muffin



I muffin sono uno spuntino facile da preparare e dall'aspetto invitante, che si può realizzare in gruppo per mangiarli tutti insieme o in occasione di un evento speciale.

La ricetta qui riportata è quella dei tradizionali cupcake inglesi.

Ingredienti

- 200 g di burro morbido
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o zucchero vanigliato
- 200 g di zucchero
- 3 o 4 uova
- 200 g di farina con lievito in polvere.

Ricetta

Preriscaldare il forno a 180 °C.

Rivestite le teglie per muffin con i pirottini di carta.

In una planetaria, lavorare il burro, la vaniglia/lo zucchero vanigliato e lo zucchero.

Aggiungere le uova, una alla volta*.

Aggiungi gradualmente la farina, mescolando continuamente.

Se l'impasto risulta troppo denso, aggiungere un po' di latte.

*È possibile montare prima gli albumi e aggiungerli gradualmente all’impasto: ciò consentirà di ottenere una consistenza più leggera dei biscotti finiti. Tuttavia, questa operazione complica la preparazione in caso di cottura in grandi quantità.

Con un cucchiaino, riempire per 1/3 gli stampini di carta.

Infornate per circa 15-20 minuti.

Glassa

GLASSA DURA.

Per preparare la glassa compatta, ti serviranno:

- 200 g di burro
- 400 g di zucchero a velo
- qualche cucchiaio di latte

Ricetta:

- Montare il burro fino a renderlo morbido
- Aggiungi metà dello zucchero a velo e continua a lavorare fino a ottenere un composto omogeneo
- Aggiungi il resto dello zucchero a velo e continua a sbattere fino a ottenere un composto omogeneo
- Se il composto risulta troppo denso, aggiungere una minima quantità di latte
- Per ottenere una glassa colorata, aggiungere la quantità adeguata di colorante alimentare.

GLASSA CLASSICA.

Per preparare la glassa semplice, ti serviranno:

- 200 g di zucchero a velo
- Qualche cucchiaio di acqua tiepida

Ricetta:

- Mescola gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.
- Se necessario, aggiungere zucchero a velo o acqua

Se desideri una glassa aromatizzata, puoi scegliere tra le seguenti opzioni:

- sostituisci l'acqua (o parte di essa) con succo di limone
- Aggiungi un cucchiaino di estratto di vaniglia o di un altro aroma.

Decorazione

Decora i muffin con tutto ciò che ti capita a tiro:

- frutta
- mandorle o cocco
- caramelle colorate
- glassa multicolore
- perline, roselline, foglioline commestibili, ecc.

Offerte speciali sui muffin

Durante l'incontro YS. Nell'ambito delle attività di integrazione e creative.

I muffin possono essere preparati insieme al gruppo, oppure è possibile portare dei muffin già pronti e decorarli insieme al gruppo.

Una festa della comunità in cui il contributo degli YS potrebbe consistere nel portare dei muffin fatti in casa.

I muffin possono far parte di un'iniziativa di raccolta fondi a sostegno di un progetto YS prescelto.

I muffin possono essere utilizzati come invito creativo a un incontro organizzato dalla chiesa o da un gruppo YS.

La Festa del Muffin

Il 30 marzo si celebra la Giornata mondiale del muffin.

Weitere Informationen

Categorie
Giochi e attività

Tag
Ricetta

Età
Nessun dato disponibile.

Numero di partecipanti
1–20

Bibbia
Manca questa informazione.

Durata
Nessun dato disponibile.

Materiale
Quasi senza sforzo

Scarica il file
Nessun download di file

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Categorie
Tag
Età
Numero di partecipanti
Bibbia
Durata
Materiale

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/muffin