



Muffins

Ingredients:

250g flour, 1 table spoon sugar ,salt, 12gr. baking powder, milk, 80g butter

Method:

In a bowl sift flour and sugar 3 times, add pinch of salt, and baking powder.

Add enough milk to make a smooth paste and then the melted butter.

Pour into small cup cake forms.

Bake in a warm oven for approx. 20 mins.

Remember:

- *Originally muffins were made and eaten by the housemaids who worked for the upper classes in Victorian England. They used left-over bread and left-over bits from the biscuit mixture, together with mashed up potatoes. The mixture was fried on a hot-plate making them light and, at the same time, crunchy. Their great taste was soon discovered and appreciated by the owners of the house, and, gradually, by all the classes of the age. It became the favorite sweet with afternoon tea for all English people, so much so, that a great number of ovens were built to make them, and not only, the so-called 'Muffin men' were born, that is, the men who sold muffins in the streets on wooden trays hung on a cord round their necks. So, a new folklore figure was born, which had its own song, entitled, ' oh, do you know the muffin man'.*
- *Today muffins, as soft as buns, are served hot, cut in half with butter in the middle, and are served with afternoon tea together with toast ,warm slices of bread and butter.*

Muffins

Ingredienti:

250g. di farina, un cucchiaio di zucchero, sale, 12g. di lievito in polvere, latte, 80g. di burro.

Preparazione:

Setacciate per tre volte la farina con lo zucchero in polvere, aggiungete un pizzico di sale, e il lievito in polvere.

Metteteli in una terrina e unitevi tanto latte quanto basta per fare una pasta ben liscia e omogenea.

Unite il burro sciolto a bagnomaria e versate infine, il tutto, in piccole forme lisce

Mettete in forno moderato per una ventina di minuti.

Da ricordare che:

- ❖ *Originariamente i muffins venivano preparati e consumati dai domestici dell'alta società dell'Inghilterra Vittoriana, utilizzando il pane rimasto del giorno prima e i ritagli di impasto dei biscotti; dopo averlo lavorato insieme con delle patate schiacciate, veniva fritto su di una piastra rendendolo leggero ed allo stesso tempo, croccante.*
La bontà dei muffins, fu ben presto scoperta e apprezzata dai padroni di casa e, via via, da tutte le classi sociali dell'epoca, diventando il dolce preferito per l'ora del tè dall'intera popolazione inglese; furono costruiti, addirittura, un gran numero di forni dedicati alla loro produzione e non solo, nacquero, i cosiddetti "Muffin men", ovvero gli uomini dei muffins che vendevano per strada il prodotto prendendolo dai vassoi di legno che portavano appesi al collo. Si diffuse, così, una nuova figura folkloristica a cui fu dedicata anche una ninna nanna intitolata appunto "Oh, do you know the muffin man" (Oh, conosci l'uomo dei muffins).
- ❖ *Oggi i muffins, morbidi come brioche, si servono caldi, tagliati a metà e inburrati, per poi essere offerti per l'ora del tè insieme a toasts, fettine di pane abbrustolite e burro.*