

# Ricetta: Muffin ai mirtilli con copertura fruttata al mascarpone

Per i ragazzi

## Ingredienti per 12 porzioni

250g di mirtilli  
125g di burro  
135g di zucchero  
½ cucchiaino di zucchero di vanillina  
2 uova  
125g di latte  
350g di farina  
2 cucchiaini di lievito  
¼ cucchiaino di sale  
Copertura:  
125g di mirtilli  
250g di mascarpone  
4 cucchiai di zucchero a velo  
Colorante alimentare verde o blu



## Preparazione

Riscalda il forno a 180° e imburra gli stampini. Lava ed asciuga i mirtilli.

Sciogli il burro in un pentolino. Infine mescola lo zucchero di vanillina e lo zucchero con una frusta. Poi aggiungi uova e latte e continua a mescolare. Mescola a parte farina, lievito e sale. A questo composto unisci il burro e mescola fino ad ottenere un composto umido. Aggiungi i mirtilli con cura. Riempi gli stampini in parti uguali e lasciali cuocere per 18 minuti. Per la copertura schiaccia leggermente i mirtilli. Ora cuocili in una pentola con lo zucchero a velo per 3 minuti. Falli raffreddare. Aggiungi il mascarpone, mescolalo e incorporalo con cura. Il risultato è una bella crema di colore lilla. Se preferisci la copertura in blu o verde, puoi colorare con il colorante alimentare al posto dei mirtilli. Prima di stendere la copertura mettila in frigo per 30 minuti affinché il composto diventi consistente.