

MUFFIN GIGANTE DE MIRTILOS



CONFEÇÃO

1. Para as pepitas do "streusel":

2. Colocar num recipiente a manteiga, o açúcar, a amêndoa em pó, a farinha, o sal e a canela. Misturar com a ponta dos dedos de forma a obter pedaços de massa. Quando acabar, colocar o recipiente no frigorífico. Reservar.

3. Muffin:

4. Préaquecer o forno a 170°C.

5. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar a manteiga e o açúcar. Programar na velocidade 4, a 50°C, durante 1 minuto. Juntar os ovos e o leite, misturar na velocidade 6, durante 40 segundos. Incorporar a farinha e o fermento peneirados e misturar mais 40 segundos, na mesma velocidade. Acrescentar, finalmente, as claras de ovo e misturar na velocidade 4, mais 1 minuto.

6. Deitar a massa numa forma redonda untada e enfarinhada. Cobrir com mirtilos e pepitas de streusel (guardar um pouco de mirtilos e de pepitas de streusel).

7. Cozer no forno durante 30 a 35 minutos. A meio da cozedura, cobrir o bolo com o resto dos mirtilos e das pepitas. Aos 30 minutos, verificar a cozedura com um palito ou a ponta de uma faca. Deixar arrefecer e servir!

9. Adaptada da receita "Muffins Myrtilles", do livro Gâteaux, de Christophe Felder e Camille Lesecq.

INGREDIENTES

- PEPITAS DE STREUSEL:
- 50 GR DE AÇÚCAR
- 50 GR DE MANTEIGA
- 50 GR DE AMÊNDOA EM PÓ
- 50 GR DE FARINHA
- 1 PITADA DE FLOR DE SAL
- 1/2 C.C DE CANELA
- MUFFIN:
- 150 GR DE MANTEIGA
- 170 GR DE AÇÚCAR
- 2 OVOS INTEIROS
- 19 CL DE LEITE
- 320 GR DE FARINHA T45
- 17 GR DE FERMENTO QUÍMICO
- 95 GR DE CLARAS DE OVOS
- 250 GR DE MIRTILOS