MUFFINS

Ingredienti:

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

I muffins sono dei dolci del tipo "brioche" offerti sempre in Inghilterra all'ora del tè insieme con i toasts, fettine di pane a cassetta abbrustolite e imburrate.
Setacciate tre volte la farina con lo zucchero in polvere, 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.
In ultimo unite il burro sciolto a bagnomaria e versate infine in piccole forme lisce mettendo in forno moderato per una ventina di minuti.
I muffins vanno serviti caldi e si aprono poi a metà per mettervi il burro.