

COGLIERE DELIZIE APPENA SBOCCIATE

Cucina Muffin primaverili. Per 12-15 muffin: 260 gr farina, 3 cucchiai lievito in polvere, 1 pizzico di sale, 60 gr burro, 4 cucchiai zucchero, 1 uovo, 250 ml latte, petali di fiori eduli (primule, roselline, violette...). Con una frusta lavorare a crema il burro con lo zucchero e unire l'uovo. Setacciare farina, lievito e sale, alternando con il latte. Aggiungere qualche petalo. Versare nei pirottini, fino a 3/4. Inforntare a 175 gradi per 20-25 minuti. Appena raffreddati, decorare con petali (realizzazione Boutique dei Dolci, Firenze, via dei Servi 43/r, tel. 055 290263, www.sugar-spice.it).

Alzatina con piattini vintage in ceramica e legno *Flower Cupcake*, Arabeschi di Latte (35 euro l'una); cucchiai inglesi artigianali, a tema floreale, da Maison et Jardin (200 euro il set da 6). Sul fondo, tessuto misto cotone *Cloque de Coton*, Dominique Kieffer (106 euro al mt.).