

Come congelare muffin, pancake e altre preparazioni morbide

Muffin, pancake e preparazioni simili si prestano molto bene al congelamento e possono diventare un aiuto concreto nell'organizzazione settimanale.

Congelarli in modo corretto permette di mantenere consistenza, gusto e sicurezza dell'alimento, evitando che al momento dello scongelamento risultino troppo umidi o eccessivamente compatti.

Dopo la cottura, lasciate raffreddare completamente le preparazioni su una gratella, fino a temperatura ambiente. È un passaggio importante: congelare un prodotto ancora caldo favorisce la formazione di condensa che, una volta ghiacciata, altera la struttura e rende il risultato meno gradevole.

Quando sono ben freddi, sistemateli in un sacchetto per alimenti o in un contenitore adatto al freezer. Disponeteli in un unico strato; se è necessario sovrapporli, inserite tra uno strato e l'altro un foglio di carta da forno per evitare che si attacchino. Prima di chiudere il sacchetto, eliminate delicatamente l'aria in eccesso, senza comprimere le preparazioni.

Riponete in freezer indicando, se possibile, la data di congelamento.

Muffin e pancake si conservano generalmente fino a 2-3 mesi, mantenendo buone caratteristiche organolettiche.

Prima di utilizzarli, potete lasciarli scongelare a temperatura ambiente oppure scaldarli brevemente. Un passaggio rapido in padella o pochi minuti in forno aiutano a restituire morbidezza, rendendoli pronti da offrire in modo semplice e sicuro.

