

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti di cioccolato alle nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di cioccolato fondente con ripieno alle nocciole
250 g di farina
120 g di burro
60 g di zucchero
40 g di cacao amaro
200 ml di latte
2 uova
2 cucchiaini scarsi di lievito per dolci
poco sale.

PREPARAZIONE

1 Spezzettare metà del cioccolato in una ciotola e aggiungervi il burro a pezzetti.



2 Fate sciogliere a bagnomaria mescolando.

Togliere dal fuoco e lasciate intiepidire.



3 In una ciotola mettete le uova.



4 Aggiungete il latte.



5 Ed il cioccolato fuso con il burro.



6 Mescolare bene il tutto fino ad amalgamare gli ingredienti.



7 Incorporate la farina setacciata con il lievito, lo zucchero, il sale e il cacao, mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo che andrà versato nei pirottini.



8 Infornate a 180°C per 20 minuti.

Una volta cotti, togliete dal forno e lasciate freddare, quindi sciogliere il cioccolato restante e colarlo sui muffins.

