

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cacao con cioccolato bianco e nocciole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I muffins al cacao con cioccolato bianco e nocciole sono un dolcetto veloce da preparare, ottimo per la colazione, per la merenda oppure, perchè no, in qualunque momento della giornata abbiate voglia di un po' di dolcezza... !

INGREDIENTI

FARINA 00 225 gr
CACAO AMARO 50 gr
NOCCIOLE 40 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO bianco - 150 gr
PANNA 250 ml
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
UOVA grandi - 2
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
SALE 1 pizzico
BURRO per ungere gli stampini -

PREPARAZIONE

1 Questa ricetta è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno

impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine.

Preparate sul banco di lavoro tutti gli ingredienti necessari per realizzare questa ricetta.



- 2 Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il cacao, il lievito in polvere, le nocciole tritate ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero e le gocce di cioccolato bianco.



- 3 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi la panna ed il burro fuso.



4 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



5 Mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



6 Riempite le formine per muffin fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio.



7 Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.

Lasciate riposare i muffins per circa 5 minuti, quindi potrete estrarli dallo stampo e farli raffreddare su di una griglia.