

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins ai tre cioccolati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I muffins ai tre cioccolati sono un vero e proprio inno al cioccolato! Tre gusti diversi che si uniscono per creare un dolce golosissimo e delizioso, dedicato ai veri appassionati del cioccolato che non vogliono rinunciare alle tre varianti più buone: al latte, fondente e bianco, per un vero e proprio trionfo in tavola!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 3
cucchiari da tè
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
UOVA grandi - 2
CIOCCOLATO FONDENTE a pezzi - 50 gr
CIOCCOLATO AL LATTE a pezzi - 50 gr
CIOCCOLATO BIANCO a pezzi - 50 gr
PANNA ACIDA 250 ml
BURRO fuso e raffreddato - 90 gr
VANILLINA 1 bustina
BURRO per 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 piano di lavoro gli ingredienti di cui avrete bisogno per realizzare questa ricetta.



2 Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere, la vanillina ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero e i tre tipi di cioccolata a pezzi.



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

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



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



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



6 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.