

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins al cioccolato e caramello

LUOGO: Europa / Italia

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

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I muffins al cioccolato e caramello sono probabilmente una delle varianti più golose di questi dolcetti della pasticceria internazionale! Se già il cioccolato è una base di partenza prelibata, con il caramello si raggiungono livelli di dolcezza incredibili! Assoluti protagonisti del dessert o di un buffet d'occasione, questi muffins incontreranno l'approvazione dei palati più difficili: quella dei piccoli assaggiatori!

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE sciolto in 1  
tazza d'acqua bollente - 150 gr

FARINA 2 tazze

CACAO AMARO 1 cucchiaino da tavola

BURRO morbido - 75 gr

UOVA 1

ZUCCHERO ½ tazze

LIEVITO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

## INGREDIENTI PER

RIPIENO, SOSTITUIBILE CON DEL MOU

## PRONTO

LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO  
200 gr

SCIROPPO DORATO (sciropo di  
zucchero di canna) - 1 cucchiaino da tavola

BURRO 1,5 cucchiaini da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Miscelate insieme tutti gli ingredienti per i muffin fino a che siano ben amalgamati.



- 2 Riempite per 3/4 gli stampini unti dei muffin e infornate a 180°C per 15-20 minuti.



- 3 Lasciate raffreddare i muffins su di una griglia.

Per il ripieno, bollite gli ingredienti mescolando ogni 30 secondi fino a che s'addensino formando il mou. Prestate attenzione che questo composto cambia velocemente consistenza.

Procedete alla farcitura dei muffins: praticate un taglio diagonale in ciascun muffin e farcite con il mou appena ottenuto.