

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins cioccolato e cannella

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

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

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



I muffins cioccolato e cannella ben si adattano alla colazione come ad una golosa merenda, un caffè o una tazza di latte e vi godrete una pausa veramente eccezionale: morbidi, profumati e con una lunga tradizione di successi alle spalle grazie al duo cioccolato e cannella! Restano anche per più giorni umidi, ma non è detto che non vengano spazzolati subito! Amate questi dolcetti? Bene, allora ecco per voi un'altra ricetta deliziosa: eccoli in versione [marmorizzata!](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 225 gr  
CACAO AMARO 50 gr  
LIEVITO PER DOLCI 3 cucchiaini da tè  
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr  
GOCCE DI CIOCCOLATO 150 gr  
UOVA 2  
LATTE INTERO 250 ml  
BURRO fuso e fatto freddare - 90 gr  
CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaini da tè  
SALE 1 cucchiaino da tè  
BURRO per ungere lo stampo -

# 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 o che rivestiate le formine con dei pirottini di carta.



- 2 Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere, la cannella, il cacao ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero.







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





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



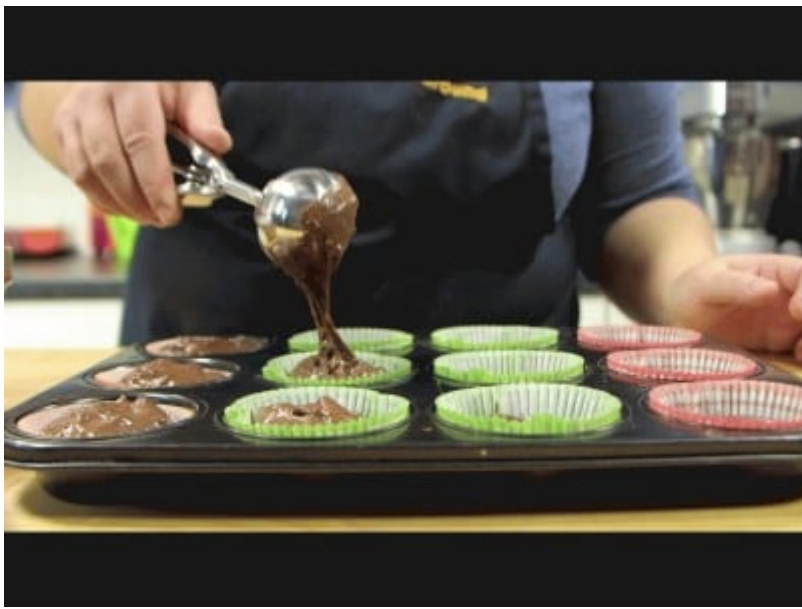
5 Tritate il cioccolato al coltello o utilizzate le gocce di cioccolato.



6 Unitele al composto e mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



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



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



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

