

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cioccolato e pere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

SE VOLETE REANDERE ANCORA PIÙ GOLOSI QUESTI MUFFIN, POTETE AGGIUNGERE ALL'IMPASTO 70G DI CIO



Vuoi realizzare muffin soffici con cioccolato e pere? Segui la nostra ricetta facile e prepara dei dolci irresistibili per colazione o merenda

INGREDIENTI PER CUCINARE I MUFFIN CIOCCOLATO E PERE

UOVA temperatura ambiente - 2

OLIO DI SEMI di girasole - 100 ml

YOGURT BIANCO NATURALE 200 ml

ESTRATTO DI VANIGLIA o vanillina - 1
cucchiaino da tè

FARINA 00 220 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 6 gr

ZUCCHERO DI CANNA 170 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 80
gr

PERE tagliate a dadini - 2

COME FARE I MUFFIN AL CIOCCOLATO E PERE

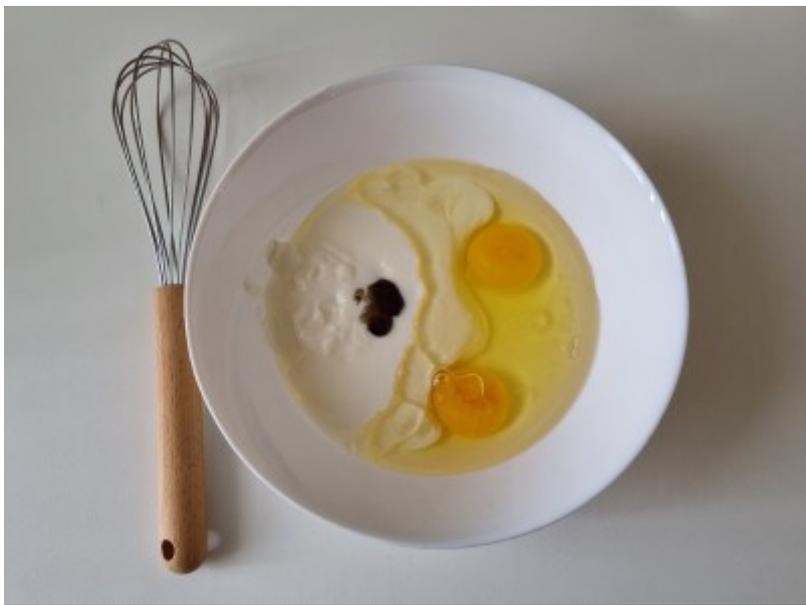
- 1 Per la realizzazione di questi muffin al cioccolato e pere inseriamo 12 pirottini nella teglia per muffin.



- 2 In una ciotola abbastanza capiente versiamo la farina 00, il cacao, lo zucchero di canna e il lievito per dolci.



- 3 In un'altra ciotola invece versiamo le uova, lo yogurt, la vaniglia e l'olio di semi.



4 Con l'aiuto di una frusta a mano, mescoliamo prima i solidi e poi i liquidi.



5 Andiamo ad aggiungere i liquidi ai solidi. Mescoliamo il tutto e infine aggiungiamo le gocce di cioccolato e le pere a pezzi.





- 6** Suddividiamo il composto ottenuto in 12 pirottini per muffin riempiendoli per circa 3/4. Cuociamo i muffin nel forno statico precedentemente preriscaldato a 180° per circa 20-22 minuti. Una volta sforniamo e lasciamo intiepidire, i muffin al cioccolato e pere saranno pronti per essere gustati.





MUFFIN AL CIOCCOLATO E PERE: RICETTA SOFFICE E GOLOSA

I muffin al cioccolato e pere sono una combinazione irresistibile di sapori: il dolce delle pere si sposa perfettamente con il gusto intenso del cioccolato fondente, creando un dessert soffice e goloso. Questi dolci fatti in casa sono perfetti per la colazione, la merenda o come snack autunnale. La ricetta è facile e veloce, ideale anche per chi desidera preparare dei muffin soffici senza burro, utilizzando l'olio per ottenere un impasto leggero. I muffin con cioccolato e pere sono un modo gustoso per iniziare la giornata o per regalarsi un dolce momento di piacere durante il giorno, ideali anche per chi ama le ricette di dolci autunnali.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari i muffin con pere, puoi sfruttare la frutta matura che hai in casa, evitando sprechi. Le pere troppo mature, che potrebbero non essere perfette da mangiare fresche, sono ideali per essere aggiunte all'impasto, donando dolcezza e morbidezza.

Se ti avanzano delle pere, puoi utilizzarle anche in altre ricette di dolci autunnali come ad esempio questa buonissima torta di pere e uvetta. Inoltre, i muffin soffici con cioccolato e pere possono essere congelati e consumati successivamente, permettendoti di evitare sprechi e avere sempre un dolcetto pronto da gustare.

CONSIGLI PER UN RISULTATO PERFETTO

Per ottenere dei muffin soffici al cioccolato e pere, è importante lavorare bene l'impasto in modo che risulti ben montato e spumoso.

Scegli pere dolci e mature e tagliale a pezzetti piccoli per distribuirle in modo uniforme nell'impasto.

Usa cioccolato fondente di buona qualità per un sapore intenso e bilanciato.

Ricorda di cuocere i muffin a 180°C per circa 20-25 minuti, fino a quando non saranno dorati in superficie e uno stuzzicadenti inserito al centro ne uscirà pulito.

COME CONSERVARE I MUFFIN AL CIOCCOLATO E PERE

I muffin al cioccolato e pere si conservano a temperatura ambiente per 2-3 giorni, chiusi in un contenitore ermetico per mantenere la loro morbidezza.

Se preferisci, puoi congelarli per conservarli più a lungo. Basta avvolgerli singolarmente nella pellicola trasparente e riporli in freezer. Quando vuoi gustarli, lasciali scongelare a temperatura ambiente o scaldali leggermente nel forno o nel microonde per farli tornare soffici come appena sfornati.