

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin cioccolato e mascarpone

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Che buoni i muffin, veri e propri capisaldi della pasticceria casalinga. La ricetta dei muffin cioccolato e mascarpone è una variante golosissima che non lascerà indifferenti i buongustai amanti dei dolci e dei sapori pieni e corposi. Cucina i muffin al cioccolato e mascarpone quando hai voglia di un dolce dal profumo irresistibile, la consistenza dell'impasto, soffice e cremoso al morso, sarà senz'altro gradito, soprattutto a colazione o per una buona merenda tra amici.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare con le tue mani dei buonissimi e

profumati **muffin cioccolato e mascarpone**. Se ti piace **pasticciare in cucina**, e i dolci sono i tuoi **piatti preferiti**, potrebbero piacerti anche queste ricette:

[Muffin di torta sacher](#)

[Muffin al cioccolato e pere](#)

[Pina colada cupcake](#)

[Black bottom cupcake](#)

[Cupcake bianchi](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 120 gr

MASCARPONE 100 gr

OLIO DI SEMI 40 gr

LATTE 50 ml

CACAO AMARO 20 gr

UOVA 3

SALE 1 pizzico

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i muffin al cioccolato e mascarpone comincia rompendo le uova, sgusciarle all'interno di una ciotola capiente. Aggiungi lo zucchero alle uova e lavorale con la frusta elettrica fino a ottenere un composto spumoso e chiaro.





2 Unisci il mascarpone e ricomincia a lavorare con le fruste elettriche, all'inizio a bassa velocità, poi aumentando un po', continua fino a che avrai ottenuto un composto omogeneo, privo di grumi. Incorpora la farina setacciata e il lievito, sempre avendo l'accortezza di setacciarlo prima di unirlo all'impasto.





3 Arricchisci il composto con il cacao amaro in polvere setacciato. Profuma l'impasto con l'estratto di vaniglia e insaporiscilo con un pizzico di sale. Termina aggiungendo il latte e

mescola fino ad ottenere un composto omogeneo anche nel colore.





- 4 Non resta che riempire per metà gli stampini per muffin. Otterrai 8-10 muffin a seconda della grandezza degli stampi. Preriscalda il forno statico a 180°C. Cuoci per circa 20 minuti, facendo comunque la prova stecchino.

