

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffin di torta Sacher

---

DOSI PER: 8 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO:  
basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



I muffin di torta Sacher reinterpretano la ricetta classica della [Torta Sacher](#) in chiave moderna, conservandone l'anima ma adattandola ai tempi frenetici di oggi. La consistenza morbida e umida dei [muffin](#), ottenuta grazie all'utilizzo di burro, uova e zucchero, si sposa alla perfezione con la ricca [ganache al cioccolato](#) e il sapore asprigno della [confettura di albicocche](#) che richiama i sapori tipici della torta Sacher.

I muffin di torta Sacher sono perfetti per ogni occasione. Possono essere gustati a colazione per iniziare la giornata con una carica di energia, come spuntino durante la pausa caffè o come delizioso dessert dopo il pasto. Inoltre, la loro praticità li

rende ideali per essere portati con sé in ufficio, a scuola o in gita.

Perfetti per feste e compleanni, **prova la nostra ricetta e lasciati conquistare dalla soffice morbidezza dei muffin di torta Sacher fatti in casa**, con le tue mani.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Torta brownies](#)

[Cicciopancake al microonde](#)

[Mousse al cioccolato con croccante di mandorle](#)

[Torta tenerina](#)

[Salame di cioccolato](#)

## COSA SERVE PER FARE I MUFFIN DI

### TORTA SACHER

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 75 gr

BURRO 65 gr

FARINA 00 65 gr

ZUCCHERO A VELO 20 gr

UOVA 3

## COSA SERVE PER LA FARCITURA DEI

### MUFFIN DI TORTA SACHER

CONFETTURA DI ALBICOCHE 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

## COME SI PREPARANO I MUFFIN DI TORTA SACHER

**1** Lascia ammorbidire il burro a temperatura ambiente in modo che risulti cremoso.

Intanto separa i tuorli dagli albumi e fai fondere il cioccolato, a bagnomaria o in microonde.

Lavora il burro morbido con lo zucchero a velo e aggiungi i tuorli leggermente sbattuti, in due o tre volte.

Monta con le fruste elettriche per ottenere un composto soffice.



**2** Aggiungi il cioccolato fondente fuso e mescola.

In una ciotola a parte monta a neve gli albumi, aggiungi lo zucchero semolato verso la fine, e amalgamalo poco per volta.

Aggiungi gli albumi montati e zuccherati all'impasto e incorporali con una spatola, infine unisci la farina setacciata.



**3** Ungi di burro e infarina 8 stamperini da muffin e versa il composto dentro. Cuoci in forno statico preriscaldato a 160°C per circa 15 minuti. Sforna i muffin, lasciali intiepidire, quindi sformali.

Quando i muffin saranno freddi tagliali a metà, in orizzontale, e spalma la confettura di albicocche al centro.



4 Decora con del cioccolato fondente fuso e servi i muffin di torta Sacher!



COME SI CONSERVANO I MUFFIN DI TORTA SACHER

Conserva i muffin di torta Sacher in un contenitore a chiusura ermetica e, se fa troppo caldo, riponili in frigo per massimo un paio di giorni.

## CONSIGLIO

Per realizzare una versione cupcake, al posto della semplice copertura di cioccolato fondente puoi preparare una ganache montata con panna e cioccolato fondente, poi decora i muffin aiutandoti con una sacca da pasticciere.