

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cacao

di: *stellinacookina*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Muffin al cacao

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

CACAO AMARO 90 gr

BURRO 110 gr

UOVA 2

LATTE 250 ml

LIEVITO IN POLVERE 10 gr

CIOCCOLATO AL LATTE o bianco -

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Per preparare i muffin al cacao Fate ammorbidire il burro.

In una terrina riunite la farina, il lievito, lo zucchero, il cacao e mescolate bene.

Aggiungete quindi le uova, il latte e per finire il burro; amalgamate il tutto.

Imburrate e infarinate la teglia per muffin o foderate le formine con i pirottini di carta.

Riempite lo stampo a metà, sistemate un pezzetto di cioccolato al latte o bianco a vostra scelta e ricoprite il tutto con un altro po' di composto.

Infornate a 180°C per circa 20 minuti, verificate sempre il grado di cottura con uno stecchino.

Ecco l'interno dei muffin una volta sfornati.

- 2** Per preparare i muffin al cacao, prima di tutto fate sciogliere il burro. Rompete in una ciotola le uova, unite ad esse il latte e il burro appena sciolto, quindi mescolate e amalgamate bene gli ingredienti tra di loro.
- 3** Versate in un'altra ciotola la farina setacciata, insieme al lievito, lo zucchero, il cacao in polvere e per finire un pizzico di sale. Date una leggera e veloce prima mescolata al tutto, poi unite ad esso il composto di uova, latte e burro. Amalgamate bene tutti gli ingredienti in maniera tale da formare un'unico composto omogeneo.
- 4** Ricavate dei dischetti di cioccolato e teneteli da parte. Quindi prendete 12 stampini da muffin e foderateli con i pirottini di carta da forno. Riempite ogni stampino all'incirca a metà con il composto appena preparato, poi aggiungete dentro ad ognuno 3 dischi di cioccolato e ricoprite il tutto con un'altro pò di composto, all'incirca fino a 3/4.
- 5** Cuocete i muffin al cacao in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura indicato, bucherellate con uno stecchino un muffin per verificare il grado di cottura, lo stecchino dovrà risultare asciutto e pulito. Quindi sfornate i muffin al cacao, lasciateli intiepidire leggermente, poi toglieteli dagli stampini e serviteli.