

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cacao

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Muffin al cacao: chiudete gli occhi e immaginateli.

Di certo li conoscerete e li avrete senz'altro mangiati in più occasioni. Magari in vacanza, al bar, in pasticceria e vi sarà anche capitato di rifarli a casa. Ma come farli morbidi e gustosi? Qui vi sveliamo tanti piccoli trucchetti per farli soffici e non gommosi.

I muffin al cacao sono dolcetti umidi, morbidi e golosi perfetti per la colazione o la merenda. La presenza del cacao li rende speciali, forse più delicati rispetto a quelli con il cioccolato che forse risultano più pesanti. Ideali per essere tuffati in una grande tazza di latte, ma fantastici anche mangiati

così come sono. vanno sempre a ruba per la loro bontà magari in una pausa dalla studio o dal lavoro.

I muffin sono nati in Inghilterra ma grazie alla loro incredibile bontà si sono diffusi poi un po' ovunque e oggi affollano le pasticcerie e i bar in cui si fa colazione; ovviamente sono entrati anche nelle nostre case, perché semplici da realizzare e molto sfiziosi. Un grande classico che può essere anche farcito o decorato come meglio si crede e si desidera: granella di nocciole o pistacchi, panna, gocce di cioccolato o marmellata sono soltanto alcuni esempi golosi e semplici da realizzare. Ma sapete che anche un po' di cocco rapè non ci sta affatto male?

Questa versione base è la più semplice ed elementare, voi ovviamente potete scegliere di modificarla assecondando i vostri gusti e le vostre esigenze.

La cupoletta che si forma è irresistibile, l'interno morbidissimo e delizioso, insomma avete mille motivi per realizzare la nostra ricetta dei muffins.

Sappiamo che sicuramente verranno amati da adulti e bambini forse proprio per la loro estrema semplicità. Per iniziare la giornata nel modo giusto ci sembrano decisamente adatti, il pieno di energia è assicurato di certo. La cosa molto bella di questa preparazione è che richiede pochissimi ingredienti, poca fatica e soprattutto si sporca pochissimo. Gli ingredienti di uso comune, che di certo avrete già in dispensa, la facilità di esecuzione e il fatto che si sporca pochissimo, li rendono super speciali! Che ne

dite di realizzarli anche come regalini hand made per la festa di un bambino? L'idea è decisamente vincente! Se volete scoprire come farli in maniera perfetta seguite il nostro passo passo e vedrete che soddisfazione, siamo sicuri che vi riusciranno al primo colpo!

E se poi li amate particolarmente, ecco per voi, altre ricette di muffins golosi da fare il prima possibile:

[muffin con gocce di cioccolato](#)

[muffin esotici](#)

[muffin alle ciliegie](#)

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

CACAO AMARO 90 gr

BURRO 110 gr

UOVA MEDIE 2

LATTE 250 ml

LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI 12 gr

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO a piacere -

PREPARAZIONE

1

Per preparare i muffin al cacao.

In una terrina riunite le uova, il burro morbido, il latte e lo zucchero.

Mescolate rapidamente il tutto con le fruste elettriche.







- 2 Setacciate ora la farina, il lievito, ed il cacao aggiungete in ultimo un pizzico di sale. Mescolate bene il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo ma basteranno pochi minuti.







- 3** Trasferite il composto in una sache a poche e tagliate la punta. Potete utilizzare un cucchiaio per mettere il composto negli stampini ma così sarà tutto più pratico.





- 4 foderate le formine della teglia per muffin con i pirottini di carta o Imburrate e infarinate ogni singolo incavo .
Riempite gli stampini ma non arrivate oltre il bordo.



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





6 Potete servire così o spolverare con dello zucchero a velo.

