

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cioccolato e arancia con glassa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 pezzi* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Nei muffin al cioccolato e arancia con glassa, vince un abbinamento collaudato e raffinato. La pasta è morbida, ricca di cioccolato e profumata di arancia, la glassa che lo ricopre lo rende ancora più invitante...Questo muffin racchiude tutto ciò che un goloso di cioccolato desidera!

INGREDIENTI

FARINA 225 gr
CACAO AMARO 50 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO (fondente) - 150 gr
LATTE INTERO 125 ml
ARANCE 2
UOVA grandi - 2
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
BURRO 90 gr
LIEVITO IN POLVERE per dolci - 10 gr
SALE 1 pizzico
SCORZA DI ARANCIA per la decorazione -
BURRO per ungere gli stampini -

PER LA GLASSA A SPECCHIO AL CIOCCOLATO

PANNA 250 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr

BURRO 40 gr

GLUCOSIO 50 gr

PREPARAZIONE

- 1** Realizzare i muffin al cioccolato e arancia con glassa è molto semplice e veloce, quindi, per prima cosa è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine. Quindi preparate sul banco di lavoro tutti gli ingredienti necessari per realizzare la ricetta.
- 2** Ricavate la scorza dalle arance, affettatela finemente, e raccoglietela in un recipiente. Tenete una piccola parte di scorza di arance da parte, servirà per decorare i muffin. Versate sopra la scorza di arancia il latte; quindi spremete con uno spremiagrumi le arance e unite il succo alle scorze e al latte. Aggiungete nel recipiente tanto succo, quanto necessario per ottenere 250 ml di liquido in totale.
- 3** Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande scodella la farina, il cacao in polvere, il lievito in polvere per dolci ed un pizzico di sale. Aggiungete anche lo zucchero di canna e le gocce di cioccolato, mescolate bene.
- 4** In un'altra scodella, sbattete leggermente le uova ed unitele al composto di latte e succo d'arancia, fate fondere in un pentolino il burro e unitelo al composto appena preparato. Fate amalgamare bene tutti gli ingredienti in maniera tale da ottenere un composto unico e omogeneo.
- 5** Create un buco nel centro della scodella dove avete preparato gli ingredienti secchi e, versate al suo interno il composto di ingredienti liquidi. Mescolate brevemente, giusto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti. Quindi riempite le formine da muffin imburrate precedentemente, con l'impasto appena preparato, fino a circa 3/4 aiutandovi

con un cucchiaino.

6 Infornate i muffin e, lasciate cuocere in forno, per circa 25 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffin, se esce pulito sfornate i muffin. Lasciate riposare i muffin per circa 5 minuti, quindi estraeteli dallo stampo e fateli raffreddare su di una griglia.

7 Preparate a questo punto la glassa a specchio: fate fondere il cioccolato fondente. Potete scegliere se procedere utilizzando il microonde o con un bagnomaria sul fuoco, l'importante è che il cioccolato si scioglia completamente, permettendovi di ottenere un composto denso, lucido e senza grumi.

8 Nel frattempo scaldate molto bene la panna sul fuoco in un tegamino. La panna non dovrà bollire ma dovrà essere bollente al tatto, quindi non sarà sufficiente intiepidirla e basta. Mentre la panna si scalda, versate il cioccolato sciolto in un recipiente capiente.

9 Trasferite nel recipiente con il cioccolato sciolto, la panna calda e mescolate il composto semplicemente con una spatolina. Aggiungete il glucosio, in alternativa se non lo trovate, lo potete sostituire con 75 g di miele, preferibilmente di acacia il quale risulta molto dolce e con pochissime note aromatiche, che, se presenti, potrebbero alterare il sapore finale della glassa.

Aggiungete anche il burro, quindi, con un frullatore ad immersione emulsionate il tutto. La glassa è a questo punto pronta.

10 Versate la glassa a specchio sopra ai muffin al cioccolato e decorate con i pezzettini di scorza di arance, quindi servite.