DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin con gocce di cioccolato

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 17 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

I muffin con gocce di cioccolato sono un dolce classico intramontabile della tradizione americana, perfetti per una colazione o una merenda golosa. Preparare in casa dei muffin con gocce di cioccolato morbidi e golosi, è davvero semplice e divertente: ingredienti semplici e genuini, una preparazione facile e veloce più una cottura rapida di 20 minuti ti assicurano un risultato garantito.

Scopri la **ricetta muffin gocce di cioccolato con video e passo passo fotografico** per cucinare i muffin fatti in casa morbidi e dal gusto irresistibile.

INGREDIENTI PER FARE I MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 180 gr

CACAO AMARO 70 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SALE 1 pizzico

GOCCE DI CIOCCOLATO 150 gr

OLIO DI SEMI 90 gr

LATTE INTERO 250 ml

UOVA 1

Come fare i muffin con gocce di cioccolato

1 Per preparare i muffin con gocce di cioccolato, comincia versando gli ingredienti secchi in una ciotola: la farina, il cacao, lo zucchero, il lievito e i sale.

Mescola per bene questi ingredienti, quando hai fatto metti la ciotola da parte.

2 In una ciotola più grande, versa gli ingredienti liquidi, che sono il latte, l'olio e l'uovo. infine mescola per bene con una spatola.

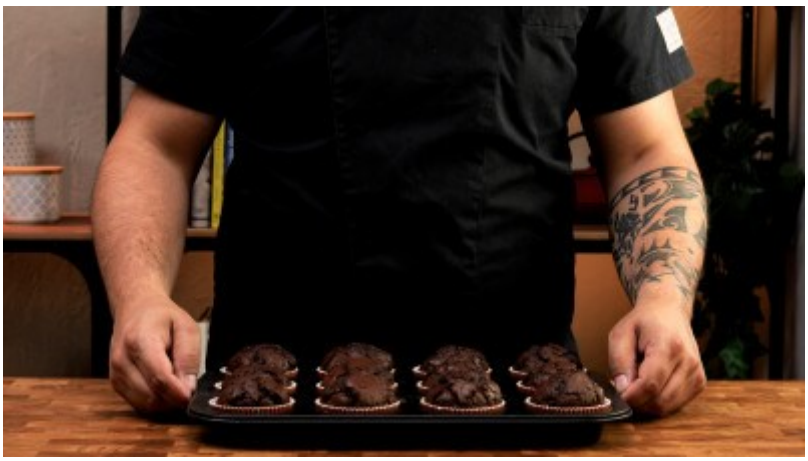
3 Aggiungi le poveri alla parte liquida e mescola bene fino ad amalgamare il tutto, infine

aggiungi le gocce di cioccolato e mescolale delicatamente per distribuirle in modo uniforme in mezzo all'impasto.

4 Dividi l'impasto nei pirottini da muffin riempendoli fino a tre quarti, con questa dose dovresti ottenere circa 12 muffin.

Inforna i muffin in forno caldo a 180°C per 25/30 minuti.

Quando i muffin con gocce di cioccolato sono cotti, sfornali lasciali raffreddare prima di servirli.



Come si conservano i muffins con gocce di cioccolato

A temperatura ambiente. I muffin si conservano a temperatura ambiente per 2-3 giorni. Lascia raffreddare completamente i muffin su una griglia. Una volta a temperatura ambiente, puoi riporli in un contenitore ermetico (come una scatola di latta o un sacchetto per alimenti) per preservarne la freschezza e morbidezza. Per prolungare la durata dei muffin a temperatura ambiente, è importante posizionarli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di luce diretta e calore.

In congelatore. I muffin congelati possono durare fino a 3 mesi. Per congelare i muffin, assicurati che siano completamente freddi. Avvolgili singolarmente in carta da forno o in pellicola trasparente, oppure posizionali in un contenitore per alimenti con divisori per evitare che si attacchino tra loro. Scongela i muffin in frigorifero durante la notte o a temperatura ambiente per un paio d'ore prima di servirli. Se preferisci, puoi riscaldarli leggermente in forno o al microonde.

Se ti piacciono i muffin con le gocce di cioccolato, prova anche queste ricette:

Muffin di torta Sacher
Cupcake di San Patrizio
Muffin cioccolato e mascarpone
Black bottom cupcake
Pina colada cupcake