

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin con gocce di cioccolato

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [17 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **muffin con gocce di cioccolato**: un dolcetto che fa impazzire i bambini, ma pure i grandi...Facilissimi da preparare, bastano un paio di ciotole ed una forchetta per ottenere dei dolcetti morbidi, umidi e cioccolatosi! Volete un dolce goloso ma non volete stare molto in cucina? Preparate i muffin con gocce di cioccolato! Più tempo a dirlo che a farlo...la ricetta perfetta per chi è alle prime armi in cucina ma vuole preparare con le sue mani un dolce per colazione o per la merenda. Se poi siete amanti dei dolci al cioccolato, dopo aver provato questi muffin, non perdetevi la [ricetta del rotolo alla Nutella](#).

Se volete sapere come si fanno i muffin al cioccolato, seguite i nostri consigli!

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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 le polveri, poi metti la ciotola da parte.







2 In una ciotola più grande, versa gli ingredienti liquidi, quindi il latte, l'olio e l'uovo. Poi mescola per bene.





3 Mescola ancora bene fino ad amalgamare il tutto e aggiungi le gocce di cioccolato e mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo.

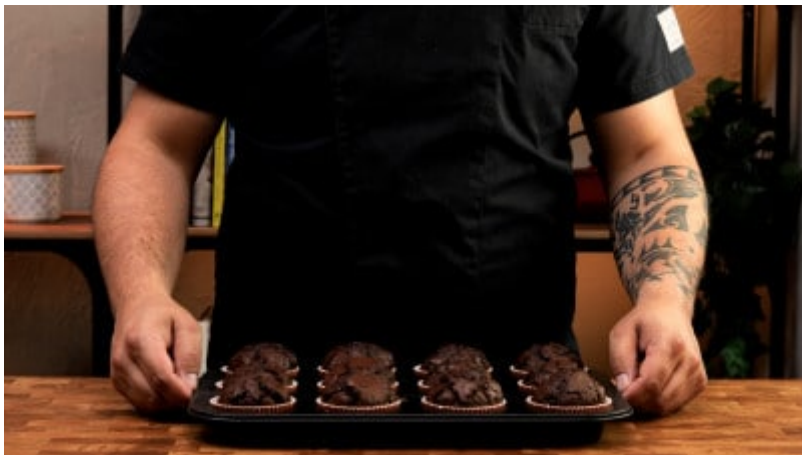




4 Dividi l'impasto nei pirottini da muffin riempiendoli fino a tre quarti, con questa dose dovresti ottenerne circa 12.

Inforna in forno caldo a 180 gradi per 25/30 minuti.

Quando sono cotti, sforna lascia raffreddare e buon appetito.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Che origine hanno i muffin?

Il muffin, un dolce che oggi è apprezzato a livello internazionale, nasconde delle origini molto meno nobili. Originariamente, infatti, i muffins venivano preparati e consumati dai domestici dell'alta società dell'Inghilterra Vittoriana. Inizialmente, il fornaio di famiglia preparava, ad uso e consumo esclusivo della servitù, dei muffins utilizzando il pane rimasto dal giorno prima e i ritagli di impasto dei biscotti, il tutto lavorato con delle patate schiacciate.

L'impasto veniva fritto su di una piastra trasformandolo in muffins leggeri ed, allo stesso tempo, croccanti. La bontà dei muffins venne presto scoperta dai padroni di casa e, via via, da tutte le classi sociali dell'epoca, diventando il dolce preferito per l'ora del tè. A questo punto, i muffins furono a tal punto apprezzati dalla popolazione inglese che li elesse a dolcetto ideale da accompagnare al tè o per la colazione.

Mi vengono duri, come mai?

Il segreto per farli morbidi morbidi è quello di non mescolare troppo gli ingredienti e di fare tutto a mano senza sbattitori elettrici.

È possibile farli in versione bianca?

Molto buoni e salutari sono questi [integrali all'anans](#) oppure questi ai [mirtilli e mandorle](#)