

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins ai tre cioccolati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



I muffins ai tre cioccolati sono un vero e proprio inno al cioccolato! Tre gusti diversi che si uniscono per creare un dolce golosissimo e delizioso, dedicato ai veri appassionati del cioccolato che non vogliono rinunciare alle tre varianti più buone: al latte, fondente e bianco, per un vero e proprio trionfo in tavola!

## INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr  
LIEVITO IN POLVERE Istantaneo 3 cucchiaini da tè  
SALE 1 pizzico  
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr  
UOVA grandi - 2  
CIOCCOLATO FONDENTE a pezzi - 50 gr  
CIOCCOLATO AL LATTE a pezzi - 50 gr  
CIOCCOLATO BIANCO a pezzi - 50 gr  
PANNA ACIDA 250 ml  
BURRO fuso e raffreddato - 90 gr  
VANILLINA 1 bustina  
BURRO per stampini -

# PREPARAZIONE

- 1 Questa ricetta è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine.

Preparate sul piano di lavoro gli ingredienti di cui avrete bisogno per realizzare questa ricetta.



- 2 Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere, la vanillina ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero e i tre tipi di cioccolata a pezzi.



**3** In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi la panna acida e il burro fuso.

Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



**4** Mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



**5** Riempite le formine per muffin fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio.



**6** Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.

Lasciate riposare i muffins per circa 5 minuti, quindi potrete estrarli dallo stampo e farli raffreddare su di una griglia.