

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins al cioccolato e caramello

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



I muffins al cioccolato e caramello sono probabilmente una delle varianti più golose di questi dolcetti della pasticceria internazionale! Se già il cioccolato è una base di partenza prelibata, con il caramello si raggiungono livelli di dolcezza incredibili! Assoluti protagonisti del dessert o di un buffet d'occasione, questi muffins incontreranno l'approvazione dei palati più difficili: quella dei piccoli assaggiatori!

## INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE sciolto in 1  
tazza d'acqua bollente - 150 gr  
FARINA 2 tazze  
CACAO AMARO 1 cucchiaino da tavola  
BURRO morbido - 75 gr  
UOVA 1  
ZUCCHERO ½ tazze  
LIEVITO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè

## INGREDIENTI PER

RIPIENO, SOSTITUIBILE CON DEL MOU

## PRONTO

LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO  
200 gr  
SCIROPPO DORATO (sciropo di  
zucchero di canna) - 1 cucchiaino da tavola  
BURRO 1,5 cucchiaini da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Miscelate insieme tutti gli ingredienti per i muffin fino a che siano ben amalgamati.



- 2 Riempite per 3/4 gli stampini unti dei muffin e infornate a 180°C per 15-20 minuti.



- 3 Lasciate raffreddare i muffins su di una griglia.

Per il ripieno, bollite gli ingredienti mescolando ogni 30 secondi fino a che s'addensino formando il mou. Prestate attenzione che questo composto cambia velocemente consistenza.

Procedete alla farcitura dei muffins: praticate un taglio diagonale in ciascun muffin e farcite con il mou appena ottenuto.