

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins all'arancia e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Con i muffins all'arancia e cioccolato il successo è assicurato! Accoppiata vincente della pasticceria, l'arancia regala a questi dolcetti a basso costo un profumo incredibile, mentre il cioccolato li rende golosissimi! Perfetti per la famiglia ma anche da presentare in tavola al termine di un menù d'occasione, si sposano benissimo con il tè o con un liquore leggero: un vero jolly tra i dolci!

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 90 gr

ARANCE 2

YOGURT MAGRO (bianco) - 120 gr

SUCCO D'ARANCIA 60 ml

ZUCCHERO 250 gr

BURRO temperatura ambiente - 120 gr

UOVA 2

BICARBONATO DI SODIO ½ cucchiaini da tè

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

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.

Nel frattempo, rompete il cioccolato a pezzetti. Tritatelo grossolanamente in un mixer e rovesciatelo su un foglio di carta-forno.

Prendete le arance e ricavatene solo la parte arancione della buccia, trasferitela in un tritatutto con lo zucchero e tritate finemente.



2 Unite alle scorze d'arancia anche il burro e frullate fino ad ottenere una crema.



3 Aggiungete, quindi, le uova, una alla volta, frullando ad intermittenza fino a quando siano amalgamate al resto.



4 Incorporate lo yogurt, il succo d'arancia, il lievito in polvere e il bicarbonato.



5 Frullate ad intermittenza fino a quando gli ingredienti risultino ben amalgamati. Trasferite il composto in una grande ciotola.

Unite alla ciotola con la pastella, la farina setacciata ed amalgamatela al composto, aggiungete il cioccolato tritato e mescolate delicatamente a mano, giusto quanto basta a far amalgamare bene la farina.

Distribuite il composto negli stampini ed infornare per 20-25 minuti o fino a quando risulteranno dorati.



6 Fateli raffreddare su di una griglia.