

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins marmorizzati

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I muffins marmorizzati non sono soltanto ottimi da gustare con un tè o con il caffè: sono divertenti da preparare e deliziosi da vedere. Le sfumature di cioccolato preannunciano agli occhi ciò che state per assaggiare; un dolcetto perfettamente equilibrato tra il profumo della vaniglia e quello del cioccolato!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 3
cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO 120 gr
UOVA grandi - 3
LATTE INTERO 250 ml
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
VANILLINA 1 bustina
CACAO AMARO in polvere - 2 cucchiaini da
tavola
BURRO per ungere gli stampi -

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.

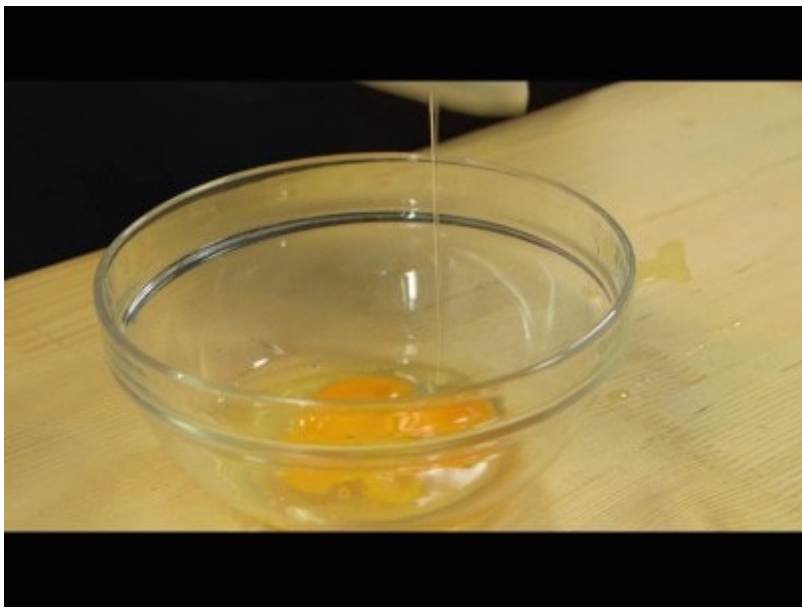
Preparate gli ingredienti che vi serviranno per questa ricetta.

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.





2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte ed il burro fuso.

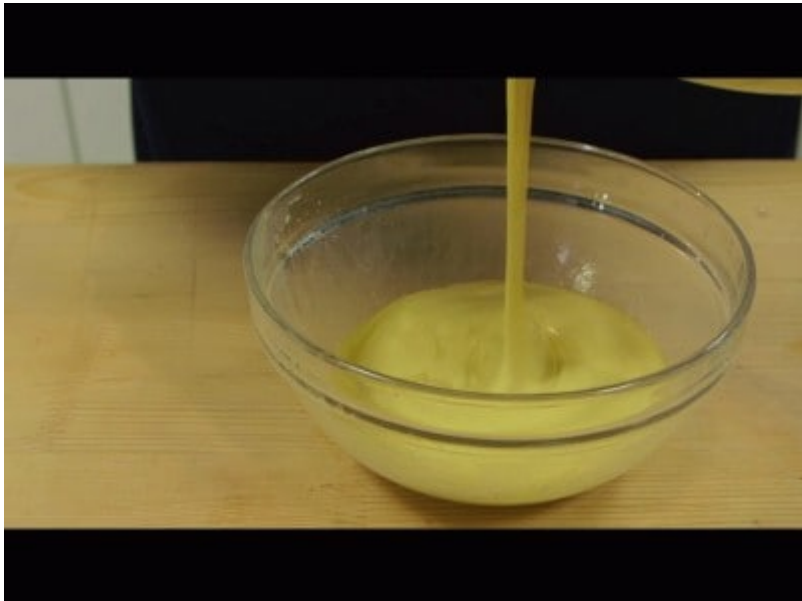


3 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



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

Dividete a metà, in due ciotole separate, la pastella ottenuta e aggiungete in una sola ciotola i due cucchiaini di cacao in polvere, quindi amalgamate bene.





- 5 Riempite le formine per muffin fino a circa 3/4, prendendo alternandoli un cucchiaino dalla pastella al cacao ed un cucchiaino dalla pastella semplice.





- 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.



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

