

Muffin al cioccolato e gocce di cioccolato

Scritto da Administrator

Mercoledì 25 Novembre 2020 11:00 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 25 Novembre 2020 11:20



Morbidi e gustosi possono rappresentare un festoso accompagnamento al classico tè delle cinque. Simili al plum cake, vengono citati per la prima volta in Inghilterra nel 1703 con la scrittura moofin. Qualcuno vuole che il termine derivi dal francese mouflet, che significa soffice, inteso come il pane, altri invece lo ricollegano al tedesco muffen, che significa piccole torte. Pare che siano nati dalla abitudine del fornaio di famiglia di cucinarli per la servitù con i rimasugli del pane del giorno prima e con i resti della lavorazione di biscotti.

Ingredienti per 12 muffin:

3 uova

180 gr di zucchero

Muffin al cioccolato e gocce di cioccolato

Scritto da Administrator

Mercoledì 25 Novembre 2020 11:00 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 25 Novembre 2020 11:20

150 ml di latte

150 gr di burro fuso

300 gr di farina

60 gr di cacao amaro in polvere

100 gr di gocce di cioccolato

1 bustina di lievito per dolci

Rompete le uova in una ciotola e cominciate a sbattere con le fruste elettriche.

Sempre mescolando aggiungete lo zucchero, il burro sciolto, il latte e il cacao amaro.

Iniziate a versare la farina un po' alla volta, poi il lievito per dolci sempre continuando a sbattere fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi. Aggiungete infine le gocce di cioccolato mescolando a mano.

In una teglia da 12 muffins inserite i pirottini di carta e riempiteli per 3/4 con il composto.

Cuocete in forno ventilato, preriscaldato a 170° per 20/25 minuti oppure in forno statico, preriscaldato a 180° per 20/25 minuti.

Muffin al cioccolato e gocce di cioccolato

Scritto da Administrator

Mercoledì 25 Novembre 2020 11:00 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 25 Novembre 2020 11:20

Una volta cotti i muffin toglieteli dalla teglia e sistemateli in una alzatina per dolci.