

Muffin al cioccolato



Dosi: per 4 persone

Tempo: 45 minuti

Ingredienti:

Farina - 120 gr. di gocce di Cioccolato fondente - 100 gr. di Zucchero - 180 ml Latte - 75 gr. di Burro - 1 Uovo - 1/2 cucchiaino di essenza di Vaniglia - 1 cucchiaino di Lievito per dolci - 1/2 cucchiaino di Sale

Preparazione:

Fondete il cioccolato a bagnomaria con il burro, aiutandovi con un mestolo di legno. Lasciatelo intiepidire. Aggiungete l'uovo, il latte e la vaniglia e amalgamate con una frusta.

Mescolate a parte gli ingredienti asciutti: farina, zucchero, sale, lievito e gocce di cioccolato. Incorporate in una sola volta i due composti, quello asciutto e quello liquido, mescolando quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti. L'impasto finale dovrà risultare poco omogeneo e grumoso.

Cottura:

Ungete gli stampini da muffin col burro o metteteci dentro i pirottini di carta, e riempite col composto fino ai 2/3. Infornate in forno già caldo per 20 minuti circa a 200 gradi.

Controllate la cottura con uno stuzzicadenti.

Accorgimenti:

Il composto va lavorato pochissimo, la caratteristica dei muffin è infatti la grumosità.

Idee e varianti:

Se siete intolleranti al lievito, potete sostituirlo col bicarbonato.

Per ottenere dei muffin più morbidi e digeribili, potete dimezzare la quantità di latte con altrettanto yogurt magro.

Potete utilizzare gli stampini in silicone, molto comodi in quanto non occorre ungerli.