

Muffin con gocce di cioccolato - Dolcetti e crêpes



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione

20 min



Tempo di cottura

20 min



Calorie a porzione

515 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

Per l'impasto

800 g di Farina 0

480 g di Burro

160 g di Cacao amaro

8 Uova

600 g di Zucchero semolato

600 ml di Latte

4 Limoni bio

16 gocce di Estratto di vaniglia

2 bustine di Lievito per dolci

Sale

Per guarnire

400 g di Gocce di cioccolato fondente



Farina 0

Preparazione

- Fate sciogliere il burro in un pentolino su fiamma bassissima, poi spegnete subito e fatelo intiepidire.
- In una ciotola grande setacciate la farina, il cacao e il lievito. Unite lo zucchero, un pizzico di sale e miscelate bene con la frusta a mano.
- In un'altra ciotola sbattete le uova con una forchetta, poi aggiungete il latte, il burro ancora liquido, l'estratto di vaniglia e la scorza grattugiata del limone, mescolando senza montare nulla.
- Versate gli ingredienti liquidi nella ciotola con le farine e mescolate: dovrete solo amalgamare appena gli ingredienti, se li lavorate troppo i muffins verranno gommosi, non importa se rimarranno dei piccoli grumi.
- Inserite negli stampi appositi i pirottini in carta e distribuitevi il composto a cucchiainate, riempiendoli fino a 2/3 circa. Cospargete la superficie con le gocce di cioccolato appena infarinate.
- Fate cuocere i muffins in forno statico già caldo a 180°C, per circa 20-25 minuti. Sformateli, aspettate che siano tiepidi, toglieteli dagli stampini e gustateli.

I consigli di Carla

- Controllate la cottura dei muffins con uno stecchino: se inserito al centro di un dolcetto esce pulito, potete sfornare, altrimenti proseguite la cottura per altri 4-5 minuti.