

# Muffin al cioccolato

scritto da Daniela Minnella | 16/05/2015



*I **Muffin** sono dolcetti soffici e golosi adatti per ogni occasione. Possono essere preparati in tantissime varianti in base ai gusti personali. Qui proponiamo la ricetta dei Muffin al cioccolato.*



Il **Muffin** è un dolce di origine inglese, morbido e dalla forma rotonda con un “cappello” che ricorda un fungo. Si può servire a colazione, in un buffet oppure per accompagnare una buona tazza di tè. La preparazione non è particolarmente difficile e l'unico accorgimento che dobbiamo avere è di amalgamare velocemente gli ingredienti, senza mescolarli troppo.

Esistono molte **varianti dei muffin**, dolci o salati, secchi o con un ripieno di cioccolato o marmellate e basta solo mettere in moto la propria fantasia.

La **ricetta dei muffin al cioccolato** che proponiamo qui farà impazzire i vostri bambini che ne sono golosissimi. Prepariamoli per la loro merenda oppure per una festa visto che sono pasticcini genuini e digeribili.

## **Scheda della Ricetta**

**Categoria:** Dolci e Frutta

**Difficoltà:** Media

**Costo:** Medio

**Dosi:** per 30 muffin

**Tempo di cottura:** 20-25 minuti

**Tempo di preparazione:** 15 minuti circa

**Temperatura forno:** 180°

**Forno preriscaldato:** Sì (a 180°).

## **Ingredienti per 30 muffin**

- 300 gr di farina;
- 60 gr di cacao amaro;
- 60 gr di gocce di cioccolato fondente;

- 120 gr di burro;
- 200 gr di zucchero;
- 1 cucchiaio di miele;
- 2 uova;
- 1 bustina di lievito;
- 1.8 dl di latte intero;
- un pizzico di sale.

## **Preparazione**

- Preriscaldare il forno a 180°;
- montare a crema il burro con lo zucchero e il miele;
- unire le uova una alla volta e amalgamare;
- aggiungere la farina, il cacao, il lievito, il latte e il sale;
- aggiungere le gocce di cioccolato;
- versare l'impasto negli stampi ed infornare per 20-25'.