

Muffin al cioccolato fondente

Data: 10 novembre 2015 | Autore: Caterina Rafele



Muffin al cioccolato fondente

INGREDIENTI:

150 gr. di latte;
2 uova;
120 gr. di burro morbido;
250 gr. di farina tipo 00;
50 gr. di cacao amaro;
80 gr. di zucchero;
una bustina di lievito per dolci;
un pizzico di sale;
30 gr. di granella di mandorle;
50 gr. di cioccolato fondente;
12 - 15 pirottini per muffin. [MORE]

PROCEDIMENTO:

Riscaldare il latte per un minuto circa, aggiungere il burro morbido, le uova, lo zucchero e frullare con una frusta elettrica per circa un minuto, aggiungere la farina, alla quale avete unito la bustina di lievito, il cacao e il pizzico di sale, continuare a frullare per almeno due minuti, per far amalgamare bene gli ingredienti tra di loro, alla fine aggiungere la granella di mandorle.

Preparare i pirottini, se sono di carta, possiamo usarli direttamente, diversamente se di alluminio imburrare e fare una spolverizzata di farina, per evitare che l'impasto si attacchi alle pareti del pirottino.

Versare un cucchiaio d'impasto nei pirottini, mettere al centro un quadratino di cioccolato fondente e coprire con un altro cucchiaio di composto, continuare fino a terminare il tutto.

Disporre i pirottini su una placca da forno e infornare a 180° per venti minuti circa, sfornarli e quando si saranno raffreddati spolverizzarli con dello zucchero a velo.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/muffin-al-cioccolato-fondente/84153>

