

# Muffin fondenti

I **muffin fondenti** sono golosi dolcetti dalla caratteristica forma a cupola con un sapore molto spiccato di cacao, messo ancora di più in evidenza da una quantità di zucchero non troppo elevata.

I **muffin fondenti** sono per veri estimatori del cacao perchè il loro sapore è intenso e particolare. Per gustarli al meglio è necessario attendere almeno 24 ore da quando si sono sfornati, conservandoli in una scatola di latta oppure sotto una cupola rovesciata.

Per la realizzazione dei **muffin fondenti** viene indicato l'utilizzo dell'olio di semi di girasole, che può essere sostituito dal burro nella proporzione di 100 g di burro ogni 80 g di olio. Con le dosi indicate si preparano 12 **muffin fondenti**. Le calorie indicate si riferiscono a ciascun dolcetto.

## INFORMAZIONI

- 12 persone
- 330Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 300 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 80 g di cacao amaro in polvere
- 1 pizzico di sale fino
- 2 uova di gallina
- 220 ml di latte intero
- 120 ml di olio di semi di girasole
- 100 g di gocce di cioccolato

## PREPARAZIONE

- Setacciare in una ciotola la farina assieme al lievito. Unire lo zucchero, la vanillina, il cacao anch'esso setacciato, il sale e mescolare.
- In una seconda ciotola rompere le uova e sbatterle con una frusta da cucina. Unire il latte a filo quindi l'olio, oppure il burro fuso e intiepidito, sempre mescolando.
- Fare un foro al centro della farina e mettervi l'impasto liquido. Mescolare con la frusta per amalgamare bene i due ingredienti. L'impasto dovrà risultare morbido, lucido e colare a nastro.
- Unire le gocce di cioccolato e mescolare con un cucchiaino di legno.
- Se si utilizzano gli stampini di alluminio imburrarli accuratamente, quindi cospargerli con un velo di farina e soffiare via le eccedenze. Per gli stampi di silicone non occorre invece alcuna preparazione. Se vi piacciono i muffin nei pirottini di carta non occorre imburrarli, ma vi consiglio di metterli dentro i fori dello stampo o dentro gli stampini di alluminio così conservano la forma.
- Disporre gli stampini su una teglia da forno e suddividere uniformemente l'impasto. Con le dosi indicate si preparano 12 muffins.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.
- Trascorso il tempo indicato spegnere il forno, aprire lo sportello ed attendere 2-3 minuti prima di sfornare.
- Da mangiare freddi, meglio ancora il giorno dopo.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

I **muffin fondenti** si conservano ottimamente per una settimana, a temperatura ambiente, in una scatola di latta o sotto una campana di vetro. Sono anche un'ottima idea regalo, da confezionare uno per uno con carta trasparente e nastro colorato.