

Muffin con gocce di cioccolato

I **muffin con gocce di cioccolato** sono golosi dolcetti dalla caratteristica forma a cupola. Si preparano in tantissime e diverse versioni, con vari tipi di ingredienti e farciture. Qui ne proponiamo una variante semplice e veloce.

La ricetta originale dei **muffin con gocce di cioccolato** prevede l'utilizzo del burro, ma anche con l'olio vengono bene, più alti e morbidi. Al posto dell'olio di semi si può usare anche un olio di oliva molto leggero, dal sapore non fruttato. E' possibile sostituire gli 80 ml di olio indicati con 100 g di burro fuso.

Con le dosi indicate si preparano 12 **muffin con gocce di cioccolato**. Le calorie indicate si riferiscono a ciascun dolcetto.

INFORMAZIONI

- 12 persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo di gallina
- 200 ml di latte fresco intero
- 80 ml di olio di semi di girasole
- 80 g di gocce di cioccolato
- Burro per gli stampini
- Farina di grano tenero per gli stampini

PREPARAZIONE

- Setacciare in una ciotola la farina assieme al lievito. Unire lo zucchero, la vanillina, un pizzico di sale e mescolare.
- In una seconda ciotola rompere l'uovo e sbatterlo con una frusta da cucina. Unire il latte a filo quindi l'olio, 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 riempirli con l'impasto per 2/3 della loro altezza. Con le dosi indicate si preparano in genere 12 muffins.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti.
- Trascorso il tempo indicato spegnere il forno, aprire lo sportello ed attendere 5 minuti prima di sfornare.
- Da mangiare freddi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



I consigli di Barbara

Se si sono utilizzati gli stampini di alluminio o di silicone sformarli prima di servirli. Con i pirottini di carta, invece, non ce n'è bisogno.