

Muffin al cioccolato

Ecco una ricetta molto base, veloce e realizzabile a mano senza impastatrici o fruste. Il risultato sono dei bei tortini gonfi e lucidi, ideali da mangiare a colazione oppure per essere guarniti e trasformarsi in eleganti cupcake. Sono molto soffici all'interno.



Ingredienti per 12 muffin:

- 40 gr di cacao amaro
- 130 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero
- 1 cucchiaino scarso di bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di sale fino
- 1 uovo intero
- 90 ml di acqua
- 90 ml latticello (se non lo reperite, si può sostituire con 1/2 latte e 1/2 yogurt bianco)
- 1 cucchiaio e 1/2 di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Innanzitutto preparare i pirottini nella teglia per i muffin e riscaldare il forno (statico) a 180°.

In una ciotola ampia, versare tutti gli ingredienti secchi (setacciando farina e cacao). Mescolare bene. Unire tutti gli ingredienti liquidi e mescolare con un cucchiaio o una frusta finché il composto non risulta liscio e uniforme, senza grumi. Ci vorranno pochi secondi.



Aiutandosi con un mestolo o con il porzionatore per gelato, riempire i pirottini per circa 3/4.



Infernare per almeno 20 minuti, testando con uno stuzzicadenti inserendolo in un paio di punti finché non esce quasi asciutto.

Sfornare, rimuovere dalla teglia dopo circa 5 minuti e trasferire su una gratella fino a completo raffreddamento.

