

Muffin Supercioccolato

Ho voluto dare questo nome ai miei muffin per l'intenso sapore di cioccolato che si percepisce in bocca. Nell'impasto sono presenti sia il cacao amaro sia il cioccolato fondente, e il risultato è un muffin morbido, succulento e davvero super cioccolatoso. Ho provato questa



ricetta la prima volta e me ne sono subito innamorato perdutamente. Si possono realizzare con le gocce di cioccolato, anche se, secondo me, il risultato è migliore spezzettando a piccoli cubetti una tavoletta di cioccolato extra fondente (70%).

Se vi piace un leggero retrogusto di caffè, provate ad aggiungere un cucchiaino di caffè solubile. Esalta il sapore del cioccolato in modo incredibile.

Ingredienti per 12 muffin di dimensione standard:

- 240 gr di farina 00
- 50 gr di cacao amaro di ottima qualità
- 200 gr zucchero semolato
- 10 gr (circa 2/3 di bustina) di lievito per dolci
- 2 tavolette di cioccolato fondente 70% (200gr), oppure 200 gr gocce di cioccolato fondente
- 200 ml di olio di semi
- 240 ml latte intero
- 2 uova medie
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 1 pizzico abbondante di sale
- 1 cucchiaino di caffè solubile (opzionale)

Preriscaldare il forno a 200° statico e allineare i pirottini nelle teglie per muffin. Tenere a portata di mano un

porzionatore da gelato per riempire i pirottini.
Se si utilizza il cioccolato in tavoletta, tagliarlo a piccoli cubetti (circa 1/2 cm di lato) con un coltello affilato.

Nella ciotola dell'impastatrice (o in una ciotola capiente, se si lavora a mano) mescolare il latte, l'olio, lo zucchero e l'uovo. Aggiungere il sale e l'estratto di vaniglia. Setacciare la farina, il cacao e il lievito sul resto degli ingredienti e mescolare brevemente (meno si impasta meglio verranno i muffin). Se vi piace, unire insieme alla farina anche un cucchiaino di caffè solubile, che esalterà molto il sapore del cioccolato, Per ultimo, versare circa 150 gr di cioccolato fondente a cubetti e incorporare con un leccapentole.

Con l'aiuto del porzionatore da gelato, riempire i pirottini di impasto per circa per 3/4.



Distribuire uniformemente i cubetti di cioccolata rimasti sui muffin, e appena il forno è a temperatura cuocere per 17/18 minuti finché i muffin non risultano asciutti in superficie. Fare la prova stecchino quando mancano un paio di minuti alla fine della cottura, sfornando non appena questo esce asciutto. Rimuovere subito i muffin dalla teglia e lasciare raffreddare su una griglia.



Si conservano per un paio di giorni ben chiusi in un contenitore ermetico, ma danno il meglio appena raffreddati.