





Muffin al cacao

<https://www.lacucinaimperfetta.com/muffin-al-cacao/>



-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **25 min**
-  Tempo totale: **35 min**
-  Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

I **muffin al cacao** sono dei morbidi e golosi dolcetti per la colazione o la merenda. Il gusto di questi muffin, più delicato rispetto a quello dei [muffin al cioccolato](#), li rende perfetti per essere inzuppati nel latte e, soprattutto, per affrontare la giornata con la giusta dose di energia. Pur essendo dei dolci di origine inglese i muffin fanno ormai parte della nostra cucina di tutti i giorni, non solo per la loro bontà ma anche per la semplicità della loro realizzazione e la praticità della monoporzione. I gusti in cui si possono preparare sono davvero infiniti così come le varianti con cui si possono arricchire questi al cacao. Come per tutte le altre ricette di muffin anche in questo caso vi raccomando di lavorare il meno possibile l'impasto per evitare che diventino gommosi.

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8 MUFFINS



- farina 00 175 g
- zucchero semolato 120 g
- burro 120 g
- uova 2
- latte 100 g
- lievito per dolci 10 g
- cacao amaro 30 g

PROCEDIMENTO

COME FARE I MUFFIN AL CACAO

1

In una ciotola capiente setacciate la farina, il lievito e il cacao, unite lo zucchero e mescolate. In un'altra ciotola amalgamate le uova, il latte e il burro fuso.



2

Versate la parte liquida nella ciotola con le polveri e amalgamate velocemente con un cucchiaino di

legno (vi sconsiglio di usare le fruste come ho fatto io perchè rischiate di lavorare troppo l'impasto).



3

Versate il composto in 8 pirottini da muffin e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti.



CONSERVAZIONE

I muffin al cacao si conservano sotto una campana di vetro o in un contenitore chiuso per 2-3 giorni, per renderli ancora più buoni potete riscaldarli qualche minuto in forno prima di gustarli.

VARIANTI

Potete arricchire i muffin al cacao con pezzetti di cioccolato o frutta secca.

CONSIGLI

Per riempire in maniera perfetta i pirottini da muffin potete utilizzare un porzionatore per gelato in modo da essere certi di versare la stessa quantità di impasto in ogni pirottino.

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758