

Muffin di cioccolato con cuore fondente

Autore : Foodici

Data : 8 Giugno 2016



Dolcetti ripieni di goloso cioccolato

Questi muffin di cioccolato con cuore fondente sono fantastici: soffici e profumati, racchiudono al loro interno un golosissimo ripieno di cioccolato fondente che si scioglierà in bocca al primo morso. Facili da preparare, conquistano grandi e bambini.

Vi consigliamo di utilizzare cioccolato di buona qualità, sarà quello a fare la differenza nel risultato finale. Se volete fare bella figura con ospiti alla vostra tavola, segnatevi la ricetta... conquisterà loro e voi stessi!

Ingredienti (per 4 tortini):

- 150 g di cioccolato fondente
- 2 uova e 1 tuorlo
- 10 g di cacao amaro
- 80 g di burro
- 90 g di zucchero a velo
- 20 g di farina
- 1 bustina di vanillina
- gocce di cioccolato o cioccolato spezzettato
- zucchero a velo per la decorazione finale (facoltativo)

Preparazione:

Questi muffin di cioccolato con cuore fondente sono così buoni che vi sembrerà impossibile che siano, invece, facili da realizzare.

Innanzitutto sciogliete il cioccolato fondente, tagliato a pezzettoni grossolani, a bagnomaria, poi

aggiungete il burro e mescolate bene.

In una terrina sbattete con le fruste le uova con la vanillina e lo zucchero finché il composto risulterà chiaro e spumoso; ci vorranno circa una decina di minuti.

Unite al composto di uova il cioccolato fuso precedentemente, mescolate e aggiungete poi la farina e il cacao.

Mettete i pirottini da muffin negli appositi stampi in silicone inumidendoli con l'acqua. Se non ne avete, potete omettere i pirottini ed imbrattare e spolverizzare negli stampini un po' di cacao amaro, circa un cucchiaino.

Riempite con il composto fino a $\frac{3}{4}$, mettete sopra qualche goccia di cioccolato o pezzetto di cioccolato e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 13-15 minuti.

Servite i muffin di cioccolato con cuore fondente ancora caldi.

Per conoscere altre gustose ricette cliccate [qui](#)

