



## Muffins glassati al cioccolato e caffè

27 Marzo 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
20 MIN



CALORIE  
680K

NOTE

### INGREDIENTI

#### PER L'IMPASTO

160 g di Farina 0

100 g di Fecola di patate

100 g di Cioccolato fondente

30 g di Cacao amaro

80 ml di Caff espresso

2 Uova

150 g di Zucchero semolato

100 ml di Latte

1 bustina di Lievito per dolci

60 ml di Olio di semi di mais

Sale

#### PER LA GLASSA

200 g di Cioccolato fondente

---

60 ml di Caff espresso

---

40 g di Zucchero a velo

---

## Preparazione

- Preparate l'impasto per i muffins. Tritate finemente il cioccolato fondente sul tagliere, usando un coltello grande a triangolo, poi mettetelo da parte.
- In una ciotola grande setacciate la farina, la fecola, il cacao e il lievito. Unite lo zucchero, un pizzico di sale e mescolate bene con la frusta a mano.
- In un'altra ciotola sbattete le uova con una forchetta, poi aggiungete il latte, il caffè (a temperatura ambiente) e l'olio, miscelando con la frusta ma senza montare nulla.
- Versate gli ingredienti liquidi nella ciotola con le farine, unite tutto con una spatola, lentamente e senza insistere troppo. Alla fine aggiungete anche il cioccolato tritato: dovrete solo amalgamare appena gli ingredienti, se li lavorate troppo i muffins dopo cotti risulteranno gommosi.
- Versate il composto nei pirottini, che avrete adagiato negli stampini per muffins, riempiendoli per 2/3, e metteteli in forno statico già caldo a 180°C per circa 20-25 minuti. Controllate la cottura con uno stecchino lungo; inseritelo al centro di un dolcetto, se esce pulito potete togliere i muffins, altrimenti teneteli in forno altri 4-5 minuti. Sfornateli e fateli intiepidire.
- Preparate la glassa di copertura. Tritate finemente il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria, quindi spegnetelo subito. In una ciotola mettete il caffè ancora caldo, unite lo zucchero a velo e fatelo sciogliere del tutto. Versate a filo il liquido ottenuto nel cioccolato e mescolate bene con una spatola fino a ottenere una crema, che farete intiepidire.
- Quando la crema sarà abbastanza densa ma ancora cremosa, distribuitela sui muffins e fatela raffreddare, quindi servite i vostri dolcetti.

Carla Marchetti