Iginio Massari The Sweetman, sfida a colpi di... muffin ricchi. VIDEO

massari-10-580ce02b

MUFFIN RICCHI

Ingredienti

Muffin

120 g di farina ‘00’

20 g di cacao amaro in polvere

1 tuorlo

80 g di zucchero semolato

120 ml di panna fresca

40 ml di olio di semi di girasole

8 g di lievito per dolci

1 cucchiaino di vanillina

100 g di cioccolato in gocce

Limoni semi-canditi

Mousse

Panna fresca montata q.b.

Fragoline semi candite q.b.

Preparazione

Muffin

Tritare il cioccolato fondente e mettete da parte.

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti secchi: farina 00, cacao amaro, zucchero semolato, lievito per dolci.

In un’altra ciotola mescolare tutti gli ingredienti liquidi: Olio di semi, panna e tuorlo.

Aggiungere i composti liquidi a quelli secchi e mescolare con una frusta a mano e velocemente per poco tempo.
Aggiungete il cioccolato fondente tritato e mescolate.
Riempite i pirottini di carta per muffin e distribuite il composto all’interno con un cucchiaio. Non superate il bordo dei pirottini perché i muffin lievitano molto in cottura, lasciate la pasta a 1 cm dal bordo.
Aggiungete a piacere cioccolato tritato in superficie.
Cuocete in forno statico e preriscaldato a 180° per circa 20 minuti, fate la prova stecchino, se asciutto potete estrarli dal forno.
Sfornate, fate raffreddare i muffin al cioccolato e a piacere cospargere la superficie con dello zucchero a velo.
Sono dei muffin morbidissimi, conservati al riparo dall’umidità, rimangono soffici per due giorni.

Iginio Massari The Sweetman