



## Muffin al cioccolato, l'eleganza della semplicità

*Soffici e golosi, occupano un posto d'onore nella pasticceria moderna perchè sono raffinati e perfetti in ogni occasione. Originari della tradizione anglosassone, sono anche semplici da preparare ma cosa rende i muffin al cioccolato così unici e irresistibili?*

Il **Muffin** è un dolce di origine inglese, morbido e dalla forma rotonda con un “cappello” che ricorda un fungo. Si può servire a colazione, come dopo pasto ma anche per accompagnare una tazza di tè. La preparazione non è particolarmente difficile ma il segreto di **muffin al cioccolato perfetti** risiede nella qualità degli ingredienti.

### **Muffin al cioccolato perfetti? Attenzione agli ingredienti**

La farina deve essere di **tipo 00** o **una miscela con farine integrali**, per un tocco rustico che esalti il sapore del cacao. Il **burro conferisce un'intensa morbidezza**, mentre il **cioccolato fondente** – con una percentuale di cacao superiore al 70% – aggiunge intensità e profondità. Per chi cerca una variante più leggera, l'**olio di semi di girasole** o di **cocco** può rappresentare un'alternativa che non compromette la struttura del dolce. Lo zucchero, rigorosamente bilanciato, varia a seconda del tipo di dolcezza desiderata: dal classico semolato a quello di canna integrale, che conferisce note caramellate e una texture più corposa. Infine, un **pizzico di sale** è

---

indispensabile per amplificare il gusto complessivo, creando un'armonia tra gli ingredienti.

## L'importanza dell'impasto e della cottura

Realizzare un **muffin al cioccolato** che sia soffice ma non gommoso, dolce ma non stucchevole, richiede una buona padronanza tecnica. La chiave sta nel **bilanciamento degli elementi secchi e liquidi**: farine, zuccheri e cacao da un lato; latte, uova e grassi dall'altro.

La **lavorazione deve essere breve e delicata** per evitare di sviluppare eccessivamente il glutine, che renderebbe il prodotto finale troppo compatto. Un **altro aspetto cruciale è la cottura**. Forno statico o ventilato? Temperature elevate per una crosta croccante o più basse per una cottura uniforme? Ogni scelta ha un impatto determinante sul risultato finale. Noi consigliamo una temperatura di 180°C per circa 20-25 minuti, con un controllo costante per evitare che i muffin si asciughino troppo.

## Tante varianti e il giusto abbinamento

La versatilità dei **muffin al cioccolato** permette di giocare con infinite varianti, dolci e salate. I più tradizionalisti potranno servirli semplici oppure con un cuore di confettura o cioccolato. Gli esperti, invece, possono aggiungere ingredienti ricercati come il **cioccolato ruby**, le [bacche di goji](#) o la scorza d'arancia candita per un tocco aromatico. Nell'ambito delle **opzioni salate**, provate la bontà del **cioccolato fondente con il peperoncino**, con il **sale Maldon** o perfino con il tartufo.



I muffin possono essere preparato in tante varianti.

E cosa bere con i muffin al cioccolato? Un **caffè espresso dalle note tostate** o un vino dolce come il Recioto della Valpolicella esalteranno complessità del cacao. Per i palati più audaci, un **Porto Tawny** o un **whisky torbato** possono creare contrasti intriganti.

## Muffin al cioccolato perfetti: i segreti della ricetta

### Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 60 g di cacao amaro (percentuale di cacao superiore al 70%)

- 
- 60 g di gocce di cioccolato fondente
  - 120 g di burro
  - 200 g di zucchero
  - 1 cucchiaio di miele
  - 2 uova
  - 1 bustina di lievito
  - 1.8 dl di latte intero
  - Un pizzico di sale.

## Preparazione

Mentre preriscaldate il forno a 180°, montate a crema il burro con lo zucchero e il miele. Unite le uova, una alla volta, e amalgamare. Aggiungete la farina, il cacao, il lievito, il latte, il sale e le gocce di cioccolato. Versate l'impasto negli stampi ed infornate per 20-25 minuti.

## Data di creazione

05/01/2025

## Autore

daniela-minnella