Muffins irresistibili al cacao. Ho scoperto l’acqua calda!



Non sto scherzando! E’ proprio il caso di dire che…**HO SCOPERTO L’ACQUA CALDA**!

Come?

Ma Ammodomio!

Devo ammettere che quando la scorsa settimana ho visto questa ricetta ne sono rimasta subito rapita. Un po’ per la muffin-mania, una sindrome da cui è ben difficile restare immuni, un po’ per la choco-dipendenza che anche in estate stenta ad abbandonarmi (sono una donna… mica ‘na santa! E quelle foto la dicevano lunga, moooolto lunga!), un po’ per la storia dell’acqua calda..insomma mi si son drizzate subito le antenne e non son riuscita ad abbassarle fino a che non ho messo le mani in pasta. Il brutto è che per me mettere le mani in pasta significa aspettare il week end e giuro che da martedì a sabato ho viaggiato col calendario avanti di un giorno per accelerare i tempi. Meno male che venerdì mattina c’è stata la sveglia a ricordarmi che era sempre e ancora VENERDI e mi toccava alzarmi per andare a lavoro!

Ovviamente, non avendo il glucosio e non sapendo neanche dove cercarlo, ho usato anch’io il miele ma potevo seguire proprio tutto tutto alla lettera senza metterci

lo zampino? E certo che no!
Ornella mi perdonerà, spero (sennò pazienza…ormai è fatta e pure finita!), ma le gocce di cioccolata, alla vista del fratello cacao lì nella ciotola, non hanno resistito a stare vicini vicini e mio malgrado hanno deciso che dovevano tuffarsi anche loro: uno per tutti tutti per un muffin cioccolatoso che più cioccolatoso non si può!
Lo stesso dicasi per Miss Cannella che innamorata del suo Mr Choco alla follia ha pensato di portare con sè anche Madamigella Arancia dopo aver avuto un leggero battibecco con Lady Vaniglia ^_^
Vi confesso che nel momento in cui mi son trovata con la tazza di acqua bollente in mano da rovesciare nella ciotola con il mix di uova che mi guardava supplichevole
"*…nooooooooo, è troppo calda…bruciaaaaaaaaa*!"
ho avuto un attimo di esitazione e ho pensato tra me e me**:**
"*oddio, non è che faccio la stracciatella*!"
Ho fatto un respiro profondo, chiuso gli occhi e rovesciato giù l'acqua. Poi li ho riaperti al rallenty…chissà che era diventato là dentro!
Noooooooo, possibile?!?!
Ancora tutto sano?!?!
Oddio, proprio tutto no! Le gocce di cioccolato **ERANO** gocce!
Praticamente fuse in un super abbraccio cioccolatoso con tutto il resto!
Ho cominciato a mescolare, il composto ha assunto la consistenza di una mousse che ha invaso la cucina di un odore paradisiaco e m'è toccato pure faticare non poco per riuscire a riempire i pirottini, visto che un certo avvoltoio in agguato cercavo di allungare il cucchiaio per papparsi il tutto prima del tempo!
Il risultato…**SENZA PAROLE**!
Volete la prova?
Eccola qua…

MUFFINS "IRRESISTIBILI" al CACAO ed ACQUA CALDA

Print
Prep time
15 mins
Cook time
15 mins
Total time

30 mins

Per circa 18 muffins medi
Author: Federica
Recipe type: Muffins
Serves: 15
Ingredienti

- – ingredienti secchi
- 225 gr di farina 00
- 225 gr di zucchero
- 125 gr di cacao amaro in polvere
- 20 gr di maizena (o fecola di patate)
- 8 gr di lievito per dolci
- 1cucchiaino di cannella in polvere
- gocce di cioccolata q.b.
- un pizzico di sale
- – ingredienti liquidi
- 250 gr di ACQUA BOLLENTE
- 75 gr di olio di semi (io di girasole)
- 2 uova
- 15 gc di olio essenziale d’arancia
- 1 cucchiaio di gluscosio (ho usato 25 gr di miele d’arancio)

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito e il cacao e mescolarle bene con lo zucchero, le gocce di cioccolata, la cannella ed il pizzico di sale.
2. In una seconda ciotola sbattere leggermente le uova, aggiungere l’olio, il miele e mescolare in modo da rendere il tutto omogeneo.
3. Versare gli ingredienti liquidi su quelli secchi ed aggiungere la tazza di acqua bollente.
4. Mescolare il tutto con un cucchiaio da minestra senza lavorare troppo.
5. Distribuire il composto a cucchiaiate negli appositi pirottini, riempiendoli per circa ⅔. Spargere sulla

superficie ancora delle gocce di cioccolato e cuocere in forno caldo a 190-200°C per circa 15-18 minuti (prova stecchino sempre valida!).

6. Lasciar raffreddare su una gratella e…CHEVELODICOAFFA'!



GRAZIE Ornella
Vista la sua passione per il cioccolato, voglio dedicare questa ricetta golosissima alla mia mamma, che oggi festeggia il suo compleanno

AUGURI MAMMA…TI VOGLIO BENE ^__^



Un abbraccio a tutti, alla prossima golosità…