Muffins alla cannella e cioccolato. Muffins che ti canta!



Alzi la mano chi conosce un dolcetto facile, versatile e goloso più veloce dei muffins? Mhhhh, ardua la risposta vero?

Quando il tempo è poco e la voglia di buono assale all'improvviso, detto fatto, due scodelle una cucchiarola, zero olio di gomito et voilà, un'oretta massimo e la nostra coccola è lì pronta che ci aspetta, fragrante e profumata. E quella di oggi canta pure! Perchè? Ma semplice, perchè la ricetta l'ho presa dalla simpaticissima Massaia Canterina ^__^

Elisa è davvero una carica di allegria travolgente e quando nel suo blog ho letto "muffins alla cannella"…praticamente impossibile resistere. Così, detto fatto, o quasi, ho messo mano alla ricetta ma non poteva mancare un piccolo zampino come al solito, perchè se è vero che la ricetta era già perfetta di suo, è vero anche che alla golosità non c'è mai limite…o sbaglio?

E per me la cannella chiama inesorabilmente cioccolato, meglio ancora se in combinazione con un delicato profumino d'arancia.

Tirate le somme, questo è stato il risultato.



Muffins alla cannella e gocce di cioccolato

Print
Prep time
10 mins
Cook time
20 mins
Total time
30 mins

Per circa 15 muffins
Author: Federica
Recipe type: Muffins
Serves: 8
Ingredienti

- 300 gr di farina
- 100 gr di zucchero (io zucchero di canna)
- 100 gr di latte
- 125 gr di yogurt (ho usato uno yogurt agli agrumi)
- 30 gr di burro
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- cannella in polvere a piacere (2 cucchiaini abbondanti)
- cioccolato fondente all’arancia q.b.
- 15 gc di olio essenziale d’arancia

Procedimento

1. Riunire in una ciotola tutti gli ingredienti secchi (farina, zucchero, lievito, cioccolato tritato e cannella) e mescolare bene.
2. In una seconda ciotola riunire invece tutti gli ingredienti umidi (latte, yogurt, olio essenziale d'arancia e uova) e mescolare bene per amalgamare il tutto.
3. Unire il burro fuso freddo e mescolare ancora un po'.
4. Versare gli ingredienti umidi nella ciotola con gli ingredienti secchi e mescolare con un cucchiaio senza lavorare troppo: NON importa se l'impasto rimane grumoso, pochi giri di cucchiaio, ma che amalgamino bene.
5. Suddividere il composto negli stampini da muffin, riempiendoli per circa ⅔ e infornare in forno caldo a 200°C per circa 15-20 minuti, fino a che la superficie appare dorata.
6. Lasciare un paio di minuti nel forno spento, sfornare e lasciar raffreddare su una gratella.



Buona colazione!
E ora ragazzi, prima di salutarvi, voglio segnalarvi/ricordarvi il bellissimo contest di Fabiana



a cui vi invito a partecipare numerosi.
Il tema è bellissimo ed i premi in palio fantastici, quindi cosa aspettate?
Mano ai fornelli, avete tempo fino al **31 Ottobre 2010**.
Ah, dimenticavo, nella giuria ci sono anch'io, lusingata ed emozionatissima.
Allora forza, vi aspettiamo ^__^