

Muffins al Nesquik e Bayles. Quick and easy...!



Buondì ragazzi, altro week end alle porte e in previsione di un week end cioccolatoso, che si fa?

Ci si prepara con un dolcino altrettanto cioccolatoso ^__^

E se questo permette anche di fare un po' di pulizia in dispensa...doppio colpo, come farselo sfuggire?!?!?

Quando li ho visti qui dalla Francy non ho avuto dubbi, quelli erano i muffins che facevano per me: la scatola di Nesquik aveva finalmente trovato il suo destino. Purtroppo sono così, faccio come i bambini e mi lascio prendere da voglie improvvise girovagando tra gli scaffali del super. E una volta passata la voglia restano gli avanzi da smaltire! Però scusate...

"col sapor di cioccolato rende il latte prelibato"

...ve lo ricordate o no questo tormentone?

A me torna alla mente tutte le volte che vedo una scatola di Nesquik e capita che prima o poi ceda alla tentazione.

E quante generazioni di bambini il magico cacao ha convinto a far colazione in allegria!

Cosa c'è di più bello del sorriso di un bambino, un sorriso che nasce dal cuore, sale alle labbra e si trasmette dagli occhi?

Non sono mamma, non lo sarò mai, ma se avessi la fortuna di avere un bambino, vorrei poter vedere il sorriso inondare i suoi occhi ogni giorno e farei di tutto per renderlo possibile.

Per questo ho voluto raccogliere l'appello di Caris, affinché la Fondazione Santa Lucia, specializzata nella riabilitazione psico-motoria, una speranza per tanti bambini, non chiuda causa mancanza di fondi.

Contribuiamo anche noi, con le nostre ricette, a far sì che bambini meno fortunati, grazie all'impegno e alla dedizione di fisioterapisti qualificati, possano sorridere alla vita e facciamo sì che Caris il 29 marzo possa continuare a dire al suo piccolo Albertino *"smettila di fare la lagna! Tu domani (a fisioterapia) **ci vai**"*

A questa iniziativa voglio oggi dedicare questi muffins golosi.

C'è un po' di liquore, ma l'alcol svanirà in cottura e resterà solo un gradevolissimo profumo che insieme alle gocce di cioccolato spero riesca a strappare un bel "oooooooooooooh" a tutti i piccoli diavoletti scatenati.



E allora bando alle ciance che è tardi, via veloci con la ricetta come veloci veloci sono questi dolcetti golosi, per una colazione che profuma di buono.

Vi riporto di seguito la mia versione (metterci lo zampino è stato irrefrenabile!); per quella originale vi rimando direttamente a questo post.

Muffins al Nesquik e Bayles

Print

Prep time

15 mins

Cook time

20 mins

Total time

35 mins

Per 12 muffins grandi

Author: Federica

Serves: 12

Ingredienti

- 160 gr di farina 00
- 100 gr di Nesquik
- 15 gr di cacao amaro
- 75 gr di zucchero
- 2 uova
- 50 gr di latte
- 50 gr di Bayles
- 75 gr di olio di semi
- 60 gr di gocce di cioccolato (o cioccolato fondente tritato)
- 1 bustina di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. In una ciotola setacciare insieme farina, cacao, Nesquik e lievito, unire anche lo zucchero, un pizzico di sale e mescolare bene.
2. In un'altra ciotola sbattere le uova con una forchetta, aggiungere, l'olio, il latte, il liquore e mescolare per rendere il tutto omogeneo.
3. Unire i liquidi nella ciotola con gli ingredienti secchi e mescolare velocemente con un cucchiaino di legno quel tanto che basta ad amalgamare il tutto.
4. Trasferire il composto in pirottini da muffins e cuocere in forno caldo a 200°C per i primi 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 10 minuti circa (fare la prova stecchino).
5. Sforare e lasciar raffreddare su una griglia.



Buon week end a tutti.

Io credo proprio che mi divertirò un mondo al corso bolognese del Nanni.