Muffins al cioccolato bianco e timo fresco. Il mio pollice verde!



Vi avevo parlato qualche giorno fa di golosi muffins consolatori vero?

E cosa c’è di più consolatorio del cioccolato?

Secondo me nulla ma se avete valide alternative sono tutta orecchie ^__^

Ora lo so, vi starete chiedendo che c'entra il mio pollice verde con dei muffins al cioccolato.
Ed io vi svelo l'arcano.
Se vi dicessi: muffins al cioccolato bianco e timo fresco mi prendereste per folle?
D'altra parte non sarebbe la prima volta che mi caccio in qualche dolce pazzia aromatica come qui, qui oppure qui.
Ma stavolta giuro che sono innocente, ho solo ceduto alla tentazione delle "Avventure al cioccolato" di quel genio di Paul A. Young.
Complice la mia piantina di timo rigogliosa oltre misura a dispetto di quello che io ho sempre definito il mio "pollice nero".
Sarei capace di "uccidere" anche le più resistenti piante grasse ma con le erbe aromatiche dev'esserci forse un feeling sottile che trova il suo coronamento in cucina.
Sono le uniche che riescono a darmi un che di soddisfazione e vi posso assicurare che in questo caso la soddisfazione è stata davvero tanta.
Non ultimo per la riuscita estetica, che non sarà impeccabile ma sicuramente migliore di quella del libro, con tanto di accenno di capocchia gonfia.
E vi pare poco?!?!?
Suvvia, lasciatemici credere…almeno per oggi!
Voi invece credetemi se vi dico che vale davvero la pena provare questi muffins, a dispetto della possibile difficoltà di reperire lo zucchero jaggery.
Jagge…che? Vi starete chiedendo!
Lo zucchero jaggery o Gur è un tipo di zucchero grezzo molto popolare in India, ricavato dalla palma da zucchero, noto anche come "zucchero dei fiori".
In Messico e America del Sud è conosciuto come panela e sotto questo nome potete trovarlo nei negozi di prodotti biologici o in erboristeria.
Nel caso, sostituitelo con del comune zucchero di canna, i muffins resteranno ugualmente libidinosi, specie se li assaggiate appena tiepidi!
Ora basta chiacchiere e mano alle ciotole…



Print Recipe

Muffins al cioccolato bianco e timo

fresco

Ingredienti per circa 20 muffins

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	20 minuti

Porzioni	15 persone

Ingredienti

- 400 g farina per dolci
- 250 ml latte
- 125 ml olio di semi di girasole (o di riso)
- 150 g cioccolato bianco tritato molto finemente
- 100 g jaggery (o zucchero di canna panela)
- 100 g brown sugar (o zucchero di canna demerara)
- 2 uova
- 20 g timo fresco, foglie
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 16 g lievito per dolci
- 1 cucchiaino sale

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Porzioni	15 persone

Ingredienti

- 400 g farina per dolci
- 250 ml latte
- 125 ml olio di semi di girasole (o di riso)
- 150 g cioccolato bianco tritato molto finemente
- 100 g jaggery (o zucchero di canna panela)
- 100 g brown sugar (o zucchero di canna demerara)
- 2 uova
- 20 g timo fresco, foglie
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 16 g lievito per dolci
- 1 cucchiaino sale

Istruzioni

1. In una grossa ciotola riunire i due tipi di zucchero, le uova, l'olio, il latte, le foglioline di timo e l'estratto di vaniglia.
2. Amalgamare il tutto con una frusta a mano.
3. In una seconda ciotola setacciare un paio di volte la farina con il lievito e il sale.
4. Aggiungere gli ingredienti secchi nella ciotola con il mix di uova, facendoli cadere a pioggia da un setaccio.
5. Mescolare rapidamente con un cucchiaio in modo da amalgamare gli ingredienti. NON eccedere nella lavorazione, pena l'ottenimento di muffins duri e gommosi.
6. Incorporare da ultimo il cioccolato tritato.
7. Suddividere il composto negli stampini da muffins, riempiendoli per

circa ¾ della capacità.

8. Cuocere in forno caldo a 200°C per circa 20-25 minuti, fino a che la superficie risulterà leggermente dorata e l'interno asciutto alla prova stecchino.
9. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Recipe Notes

La farina per dolci può essere sostituita con 300 g farina 00 +100 g amido di mais.

Conservati in una scatola a chiusura ermetica, i muffins si conservano fino a 5 giorni ma se li assaggiate tiepidi probabilmente non vedranno l'alba del giorno dopo!

Al posto del latte previsto dalla ricetta originale, ho usato stessa quantità di latticello.

In sincerità, ho avuto timore ad aggiungere tutti i 20 g di timo previsti dalla ricetta e ne ho messi solo 15 g. A posteriori posso confermare che ci sarebbero stati tutti, quindi osate!

Ricetta tratta da "Avventure al cioccolato" di P.A.Young



Vi assicuro, buoni oltre misura!!!
Un abbraccio a tutti, alla prossima…