

Muffin vaniglia e cioccolato senza burro



I Muffin sono tipiche tortine morbide inglesi o americane, la differenza tra i 2 la fa il lievito, infatti i primi sono preparati con il lievito madre o di birra mentre i secondi prevedono l'utilizzo di lievito in polvere.

Si possono preparare di diversi gusti, sia dolci che salati.

Io provo la versione americana con pezzi di cioccolato, come al solito vario la ricetta e al posto del burro utilizzo l'olio di oliva. Volendo si potrebbe usare anche l'olio di semi, ma io preferisco l'oliva, magari uno più delicato.

Ma bando alle ciance, eccovi la ricetta..

Ingredienti

- 250 g di farina 00 di grano tenero
- 200 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 80 ml di olio di oliva
- 100 g di cioccolato
- 1 uovo
- 1 bacca di vaniglia
- 1 bustina di lievito per dolci
- Una punta di bicarbonato

- 1 pizzico di sale

Procedimento:

La cosa tipica dei Muffin è la preparazione di 2 impasti separati uno con le polveri, e un altro con gli ingredienti umidi. Parto dalle polveri setacciando la farina a cui poi aggiungo farina, pizzico di sale, bicarbonato e lievito, mescolo bene.

In un'altra ciotola invece sbatto l'uovo e il latte e poi a filo aggiungo l'olio continuando a mescolare, aggiungo anche i semini della vaniglia.

A questo punto unisco le due preparazioni ed amalgamo fino ad avere un impasto liscio e morbido. Unisco il cioccolato che avevo precedentemente tagliato a pezzi. Ne lascio da parte un pezzetto piccolo che poi gratterò sopra a decorazione.

A questo punto colo l'impasto negli stampini di silicone, se invece fossero stati di alluminio avrei dovuto imburrarli prima. Riempio lo stampino per 2/3 perchè altrimenti gonfiandosi in forno uscirebbe tutto l'impasto fuori dalla forma.

A forno preriscaldato, faccio cuocere i miei muffin per 20 minuti a 200°, dopo di che apro il forno e lasco così a riposare per 5 minuti.

Lascio ancora intiepidire e prima di servirli li spolvero con zucchero a velo e grattugio sopra la cioccolata che avevo tenuto da parte.

