


Muffin al cioccolato con le fragole

12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Pasta:**

180 g di farina
20 g di cacao in polvere
100 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 tuorlo d'uovo
125 g di burro ammorbidito

Ripieno:

4 dl di panna
300 g di cioccolato fondente
50 g di burro ammorbidito
50 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 uovo
1 chiaro d'uovo

Decorazione:

500 g di fragole
1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker

1 Preliminari:

Spruzzare una teglia per muffin (per 12 pezzi) con lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

In un recipiente, mescolare la farina e il cacao in polvere. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare l'impasto con uno sbattitore utilizzando il gancio impastatore fino a ottenere un composto liscio. Suddividere l'impasto in 12 parti della stessa grandezza e formare delle palline. Su un piano di lavoro infarinato, appiattirle per ottenere dei dischi del diametro di ca. 10 cm. Stenderli sulla teglia per muffin preparata in precedenza e premere per far aderire bene. Riporre la teglia in frigorifero.

3 Ripieno:

Riscaldare la panna in un pentolino senza tuttavia farla bollire. Tritare grossolanamente il cioccolato. Aggiungerlo alla panna e scioglierlo continuando a mescolare. Lavorare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un impasto spumoso. Aggiungere poco per volta lo zucchero e lo zucchero vanigliato e successivamente l'uovo e le chiare d'uovo mescolando per circa ½ minuto. Incorporare lentamente nel composto di burro il cioccolato leggermente raffreddato.

Distribuire il ripieno nello stampo preparato in precedenza con i dischi di pasta e cuocere per ca. 35 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 35 Minuti

Lasciare raffreddare i muffin per ca. 10 minuti, staccarli con cura a partire dai bordi e lasciarli raffreddare completamente prima di rimuoverli dallo stampo.

4 Decorazione:

Lavare le fragole e tagliarle a fette e utilizzarle per decorare i muffin. Preparare la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spennerlare le fragole.