

Muffin al cioccolato dei Giochi Olimpici

Ingrédients

- 3 uova
- 170 g di zucchero
- 80g di olio a scelta (neutro o di nocciola, noce o pistacchio)
- 75g di cioccolato fondente fuso
- 370g di yogurt cremoso, come lo yogurt greco
- 250g di farina
- 6g di lievito per dolci
- 120g di cacao amaro in polvere
- 40g di latte
- 200g di gocce di cioccolato + alcune per la decorazione

Préparation

1. Bene, se hai passato un po' di tempo su Instagram o TikTok nelle ultime settimane, avrai sicuramente visto il "muffin dei Giochi Olimpici" diventare virale, un muffin molto cioccolatoso disponibile nel villaggio degli atleti durante le Olimpiadi di Parigi, che un atleta in particolare sembra aver amato così tanto da parlarne quasi ogni giorno sui suoi social media!
2. Con l'inizio dei Giochi Paralimpici, ho visto di nuovo il "muffin olimpico" e ho finalmente deciso di fare la mia versione: muffin con cioccolato, cacao, gocce di cioccolato e crema spalmabile per uno snack super goloso!
3. Ho fatto dei muffin di medie dimensioni, quindi se vuoi dei muffin grandi, ricorda di adattare il tempo di cottura. Ingredienti: Ho usato il cioccolato Caraïbes, il cacao in polvere, e le gocce di cioccolato di Valrhona: usa il codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
4. Sbatti le uova con lo zucchero.
5. Aggiungi l'olio, poi il cioccolato precedentemente fuso e lo yogurt.
6. Poi incorpora la farina, il lievito e il cacao in polvere.
7. Termina con il latte, poi le gocce di cioccolato.
8. Versa l'impasto negli stampi per muffin; se vuoi usare i pirottini per muffin, troverai le foto qui sotto su come crearli dalla carta da forno: taglia dei quadrati, poi fai dei tagli al centro di ogni lato.
9. Successivamente, posiziona le carte negli stampi e riempi con l'impasto.
10. Aggiungi alcune gocce di cioccolato in cima.
11. Cuoci in forno preriscaldato a 170°C per circa quindici minuti (controlla con la punta di un coltello).
12. Lasciali raffreddare leggermente, poi riempi con la crema spalmabile usando una sac à poche prima di gustarli!