Muffins al Cioccolato (Vegan)

Questi muffins vi stupiranno per la loro bontà e morbidezza. Hanno la particolarità di rimanere belli umidi e di far sentire tutto il sapore e la cremosità del cioccolato e della frutta. I muffins sono realizzati con la farina d'avena, cacao amaro, margarina vegetale (che può anche essere sostituita con del burro di frutta secca, tipo quello di arachidi), l'aceto di mele, gocce di cioccolato extra fondente e purea di mele. Proprio quest'ultimo ingrediente contribuisce a renderli davvero unici, mantenendoli morbidi ed umidi al punto giusto. Che dire… sono una vera bontà e non vi resta che provarli.

Ingredienti:

Dosi per 6-9 muffins (dipende dalla dimensione dei pirottini in uso):

- 120 gr di farina d'avena
- 80 gr di zucchero di canna
- 50 gr di cacao amaro
- 90 gr di gocce di cioccolato extra fondente
- 180 ml di latte di mandorla (o di cocco)
- 150 gr di polpa di mela (potete comprare le mini scatolette in latta da 100 gr che si trovano facilmente negli store)
- 65 gr di margarina vegetale (oppure di frutta secca, tipo quello di arachidi)
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia
- un pizzico di sale fino

Preparazione:

In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti secchi (farina, zucchero, cacao, lievito e il sale) e mescolateli.

Ora aggiungeteci quelli umidi (il latte, la margarina ammorbidita (meglio se sciolta), la vaniglia, l’aceto e la polpa di mela. Mescolate il tutto per omogenizzare il composto.

Aggiungeteci le gocce di cioccolato e mescolate per poco.

Inserite i pirottini nello stampo da muffins e riempiteli con il composto quasi fino all’orlo. Non preoccupatevi perchè

questo tipo di impasto non si gonfierà molto. Sopra ad ognuno versate delle altre gocce di cioccolato.

Cuocete i muffins in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti.

Lasciateli raffreddare prima di servirli.

Alla prossima,
Charles