



Muffin alla Dante Alighieri

Cuoco: Sofia & Emma

Ispirata: Alla Selva oscura che ci mette sempre paura.

Tipologia: Dolce

Difficoltà: Media

Ingredienti:

lievito chimico in polvere	6g
burro.....	150g
cacao in polvere.....	70g
latte fresco intero	180ml
sale	1g
uova medie	4
zucchero	300g
bicarbonato	2g
farina.....	300g
cioccolato fondente grattugiato	100g

Preparazione:

Tempi di cottura: 30 min.

In un robot da cucina, oppure con un frustino elettrico, sbattete il burro ammorbidito assieme allo zucchero; quando il composto risulterà chiaro e spumoso, aggiungete le uova a temperatura ambiente una alla volta. Lavorate tutti gli ingredienti per qualche minuto e poi trasferite il composto così ottenuto in una ciotola capiente. Mischiate e setacciate assieme la farina con il cacao amaro, il lievito, il bicarbonato, il sale e uniteli al composto di uova alternando l'aggiunta del latte a temperatura ambiente. Unite per ultimo il cioccolato fondente grattugiato servendovi di una spatola. Amalgamate il tutto e dividete l'impasto nei pirottini che avrete posizionato all'interno di uno stampo per muffin: infornate i muffin al cioccolato in forno già caldo a 180 gradi in forno statico, oppure a 165 gradi se utilizzate un forno ventilato, per 30 minuti. Sfornate i muffin al cioccolato, lasciateli raffreddare e poi, se vi piace, spolverizzateli con poco zucchero al velo.

Poesia:

*Nel mezzo del cammin di nostra vita
Mi ritrovai per una selva oscura
Ché la diritta via era smarrita.
Ahi quanto a dir qual era è cosa dura
Esta selva selvaggia e aspra e forte
Che nel pensier rinova la paura!*

*Tant'è amara che poco è più morte;
Ma per trattar del ben ch'i' vi trovai,
Dirò de l'altre cose ch'i' v'ho scorte.
Io non so ben ridir com'i' v'intrai,
Tant'era pien di sonno a quel punto
Che la verace via abbandonai.*

Foto del piatto:



Pillole di cultura:

Sebbene la corte di Luigi XIII si serve cioccolata in tazza già attorno al 1715, dopo la Spagna è l'Italia con la massima diffusione del

cioccolato. Con i maggiori centri produttori e la prima compiuta esperienza nella lavorazione artigianale. Già alla metà del XVII secolo, infatti, nella sola città di Torino si producono ben 750 libbre di cioccolato al giorno in gran parte esportato in Austria, Svizzera, Germania e Francia dove solo allora comincia a diffondersi la preparazione di bevande al cioccolato.