

heute gibt es...

Mini gugelhupf al cioccolato



Ingredienti: (per circa 15 mini gugelhupf)

- 40g di burro
- 50g di zucchero
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 uovo
- 2 pizzichi di cannella (a chi piace)
- 60ml di panna
- 80g di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 15g di cacao

Preparazione:

1. Mettere il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uovo in una ciotola e mescolare bene per qualche minuto.
2. Aggiungere la panna - se lo si desidera aggiungete adesso la cannella - e continuate a mescolare.
3. Miscelate la farina con il lievito, versateli nel composto e frullate tutto bene.
4. Infine versate il cacao nella ciotola. Mescolate l'impasto fino a quando ottenete un colore uniforme.
5. Preriscaldare il forno a 175 gradi (forno ventilato).
6. Versate il composto preferibilmente con una tasca da pasticciare nello stampo per mini gugelhupf. Se non avete una tasca da pasticciare a portata di mano, è anche possibile utilizzare un sacchetto per freezer o - come nel mio caso - fate una tasca con della carta da forno.
7. Sbattete lo stampo leggermente, per evitare la formazione di bolle d'aria.
8. Infine mettete lo stampo per 17 minuti nel forno caldo.
9. Dopo la cottura uscite i mini gugelhupf al cioccolato dal forno, lasciateli raffreddare per 5 minuti nello stampo e poi usciteli da questo. Se lo si desidera, serviteli con un pò di zucchero a velo.
fatto ☐