

Ricette con il cioccolato delle uova di Pasqua

Autore: francesca

Data: 13 Aprile 2010



Il **cioccolato** è un ingrediente di base per moltissime [ricette sfiziose](#), oggi ne vediamo tre golose e sfiziose che potete servire per colazione, a merenda e soprattutto come **dessert** per un dopo pranzo o dopo una cena. Le ricette “cioccolatose” che vediamo oggi sono: il soufflé al cioccolato, i

muffin con gocce di cioccolato e i cookies doppio cioccolato.

Soufflè al cioccolato

Ingredienti

- 50g di cioccolato
- 1,5 dl di latte
- 15g di burro
- 2 uova (2 tuorli + 2 albumi montati a neve)
- mezzo cucchiaino di farina
- 25g di zucchero
- qualche goccia di estratto di vaniglia
- 50 gr di cioccolato fondente

Preparazione

Mettete **latte** e **burro** in un pentolino e portate a ebollizione, nel frattempo in una ciotolina a parte mescolate i tuorli delle **uova**, lo **zucchero** e la **farina**, mescolate bene fino ad avere una crema omogenea, aggiungete un po' di **latte** e poi versate questo composto nella pentola con il latte e il burro caldo, mescolate con la frusta e fate addensare.

Spezzettate il cioccolato e poi aggiungetelo al composto, mescolate con un cucchiaino di legno per farlo sciogliere, togliete dal fuoco ed aggiungete l'estratto di **vaniglia**.

Montate a neve gli **albumi** e poi mescolateli insieme al composto al cioccolato, poi unite il **cioccolato fondente** spezzettato. Imburrate delle pirofiline da soufflé e poi cospargetele con lo zucchero, distribuite dentro il composto al cioccolato.

Cuocete i soufflé in **forno** preriscaldato a 180°C per 30 minuti, senza mai aprire il forno perché altrimenti non si gonfieranno.

Cookies al doppio cioccolato

Ingredienti

- 50g di farina
- un cucchiaino di cacao amaro in polvere
- 100g di zucchero
- 45g di burro
- 80g di cioccolato fondente
- 1 uovo
- 40g di cioccolato bianco

Preparazione

Sciogliete il **burro** in una pentola con 40 gr di **cioccolato** fondente. Nel frattempo in una ciotola mettete **farina**, **zucchero** e **cacao** amaro, mescolateli un po' e poi aggiungete l'uovo, mescolate bene e poi aggiungete il cioccolato fuso.

Tritate il **cioccolato bianco** e quello fondente che è rimasto ed incorporateli al composto. Coprite una teglia con la carta da forno e poi mettete questo composto a cucchiaiate, distanziate i biscotti tra loro perché in cottura si allargheranno di sicuro.

Con i cookies potete fare dei sandwich di biscotti, prendete un biscotto e lo spalmate con il cioccolato al latte fuso, oppure al posto del cioccolato mettete del [gelato](#), che con la primavera fa sempre molto piacere!

Muffin con gocce di cioccolato

Ingredienti

- 200 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 175 ml di latte
- 80 gr di burro
- un uovo
- 100 gr di cioccolato fondente
- una bustina di lievito
- una bustina di vanillina
- un pizzico di sale

Preparazione

In una ciotola mettete **farina**, **lievito**, zucchero, **vanillina** e sale, in un'altra invece mettete latte, burro fuso e uova, mescolate i due composto solo quel tanto che basta ad avere un composto omogeneo. Aggiungete il **cioccolato** tritato e mescolate ancora.

Sistematte i pirrottini negli stampi per i **muffin** e suddividetevi il composto che avete preparato, cuocete in **forno** preriscaldato a 180°C per circa 20 – 25 minuti.

Se volete potete cospargere la superficie dei muffin con il cioccolato fuso a bagnomaria, e poi completare con del cioccolato grattugiato.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/ricette-con-il-cioccolato-delle-uova-di-pasqua/>

Generato il 30/04/2025