

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mini Muffins al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 uova intere
- 360 gr di farina
- 1 bustina di lievito
- 2
- 5 dl da latte
- 2
- 5 dl di yogurt (io uso quello bianco ma va bene qualsiasi)
- 150 gr di zucchero
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 100 gr di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 Il procedimento è molto semplice. Basta unire insieme tutti gli ingredienti (avanzando però un po' di gocce di cioccolato) mescolando a mano o con un frullatore, creando in composto cremoso e omogeneo. Quindi versare il composto nei pirottini da muffins (in

alluminio) riempiendoli fino a 2/3. Aggiungere poi in superficie le gocce rimaste. Infornare in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti e sfornare quando i muffin assumono una colorazione giallina/dorata. ...Buonissimi!!