

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cioccolato

di: *sognomio*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 150 g di cioccolato al latte
- 5 uova
- 250 ml di olio extravergine di oliva
- 125 g di zucchero
- 350 g di farina
- 1 bicchiere di Martini Bianco
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3-4 cucchiari di topping al cioccolato
- poco zucchero a velo
- 50 g di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi.



3 Incorporate via via tutti gli ingredienti e per ultimo il cioccolato ormai freddo.



4 Unite il topping.



5 Incorporate infine le gocce di cioccolato.



6 Foderate uno stampo per muffin con dei pirottini e riempite con il composto.



7 Se volete potete decorarne alcuni con del cioccolato all'arancia.



8 Infornate a 200°C per 15-20 minuti.



9 Cospargete con zucchero a velo.

