

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Muffin al cioccolato

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

FARINA 320 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

110 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 2

LATTE 250 gr

LIEVITO PER DOLCI 10 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Preparare i muffin al cioccolato è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C statico e, imburriate lo stampo per muffin con 12 formine, oppure che le foderiate con dei pirottini di carta.

- 2 Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, mescolate in una grande scodella, le uova, insieme al burro fuso, il latte e, il cioccolato fondente fuso tiepido.
- 3 Aggiungete al composto la farina setacciata insieme al lievito in polvere. Unite anche lo zucchero e un pizzico di sale. Mescolate e amalgamate bene il tutto.
- 4 Distribuite il composto negli stampini, precedentemente imburrati e infarinati, fino a riempirli completamente. Cospargete i muffin, a piacere con le gocce di cioccolato.
- 5 Infornate e lasciate cuocere per 18-20 minuti circa.
- 6 Trascorso il tempo necessario per la cottura, prima di sformare i muffin lasciateli intiepidire.