

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffin alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Siamo sicuri che questa ricetta vi stupirà! I muffin alla ricotta sono infatti di una bontà incredibile, leggeri, profumati e umidi sono favolosi per la merenda, ottimi a colazione e speciali in qualunque momento della giornata. Provateli sono davvero favolosi!

### INGREDIENTI

200 g di farina 00  
200 g di zucchero  
150 g di ricotta  
5 cucchiai di latte  
5 cucchiai di olio di semi  
2 uova  
1 bustina di lievito per dolci  
la scorza di 1 limone grattugiata.

### PER DECORARE

1 manciata di gocce di cioccolato  
1 manciata di granella di zucchero.

## PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare gli ingredienti solidi.

In una seconda ciotola mescolare gli ingredienti liquidi.

Unite i liquidi nei solidi e mescolare.

Trasferite il composto nei pirottini di carta mettendo in ogni pirottino 1 cucchiaino di composto.

Coprite parte dei muffin con gocce di cioccolato e altri con la granella di zucchero.

Infornate nel forno già caldo a 180°C per 15-20 minuti.