

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin con gocce di cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **17 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **muffin con gocce** di cioccolato: un dolcetto che fa impazzire i bambini, ma pure i grandi...Facilissimi da preparare, bastano un paio di ciotole ed una forchetta per ottenere dei dolcetti morbidi, umidi e cioccolatosi! Volete un dolce goloso ma non volete stare molto in cucina? Preparate i muffin con gocce di cioccolato! Più tempo a dirlo che a farlo...laricetta perfetta per chi è alle prime armi in cucinama vuole preparare con le sue mani un dolce percolazione o per la merenda. Se poi siete amanti deidolci al cioccolato, dopo aver provato questi muffin,non perdetevi la [ricetta del rotolo alla NUtella](#).

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 180 gr

CACAO AMARO 3 cucchiaini da tavola

LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiaini da tè

BICARBONATO DI SODIO ½ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

GOCCE DI CIOCCOLATO 150 gr

OLIO DI SEMI 90 gr

LATTE INTERO 250 ml

UOVA 1

AROMA VANIGLIA facoltativo -

Se volete sapere come si fanno i muffin al cioccolato, seguite i nostri consigli!

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i muffin con gocce di cioccolato riunite in una ciotola tutti gli ingredienti secchi: il cacao, lo zucchero, il lievito per dolci, il bicarbonato, la farina possibilmente setacciata ed un pizzico di sale.



- 2 In un'altra ciotola, sbattete l'uovo e unitevi l'olio di semi ed il latte; mescolate giusto per amalgamare gli ingredienti, non dovrete far incorporare troppa aria.





- 3 Trasferite il composto liquido nella ciotola con gli ingredienti secchi e mescolate per amalgamare il tutto.





- 4 Incorporate, ora, le gocce di cioccolato o il cioccolato tritato lasciandone un po' per dopo.



- 5 Distribuite la pastella nello stampo per muffin dove avrete disposto delle cartine per muffins riempiendo ciascuna formina per 3/4 della capienza.



6 Cospargete ciascun muffin con le gocce di cioccolato messe da parte.



7 Infornate i dolcetti a 180°C per circa 17 minuti o fino a cottura.

Sfornate i dolcetti, fateli raffreddare e serviteli per un tè con le amiche o per una ricca colazione.

CONSIGLI E CURIOSITÀ