

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin soffici con gocce di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 9 PEZZI

- 2 uova
- 1 tuorlo
- 250 g di farina
- 180 g di zucchero
- 50 g di burro
- 90 ml di olio di semi
- 30 ml di latte
- 1 vasetto di yogurt
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- 80 g di gocce d cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola le uova intere con lo zucchero e montare con le fruste elettriche per 10 minuti.



- 2 Aggiungete il burro morbido a pezzetti e continuate a montare fino ad avere un composto omogeneo.



- 3 Unite il tuorlo.



4 Mescolate ed unite lo yogurt, il latte, la vanillina ed il sale.



5 Aggiungete la farina setacciata con il lievito.



6 L'olio.



7 E le gocce di cioccolato.



8 Mescolare bene il composto.

Imburrate ed infarinate gli stampini per i muffin e versateci il composto.



9 Infornate a 200°C per 20 minuti. Fate intiepidire e sformate.

