

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 18 PEZZI

250 g di margarina vegetale

125/130 g di zucchero a velo vanigliato

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

5 uova

300 g di farina con amido

gocce di cioccolato

PREPARAZIONE



2 In un recipiente unite la margarina con lo zucchero a velo, la vanillina e un pizzico di sale, e montate con le fruste elettriche per almeno dieci minuti fino a quando non diventi una crema soffice.

Aggiungete i tuorli uno per volta. Non incorporare il successivo se il precedente non è perfettamente amalgamato. Setacciate la farina e la bustina di lievito ed uniteli al composto dei tuorli un po' per volta.

Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale. Incorporateli ai tuorli poco per volta mescolandoli con una spatola molto delicatamente. Lavorate poco l'impasto per non smontarlo. Infine aggiungete le gocce di cioccolato mescolandole velocemente all'impasto.

Mettete i pirottini nella teglia porta muffin. Con un cucchiaio riempite i pirottini per due terzi e infornare a 165/170 gradi per 25 minuti circa.