

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al cacao

di: *stellinacookina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 220 gr

ZUCCHERO 140 gr

CACAO AMARO 90 gr

BURRO 90 gr

UOVA 2

LATTE 250 ml

LIEVITO IN POLVERE 1 bustina

CIOCCOLATO AL LATTE o bianco -

PREPARAZIONE

1 Fate ammorbidire il burro.

In una terrina riunite la farina, il lievito, lo zucchero, il cacao e mescolate bene.

Aggiungete quindi le uova, il latte e per finire il burro; amalgamate il tutto.

Imburrate e infarinate la teglia per muffin o foderate le formine con i pirottini di carta.

Riempite lo stampo a metà, sistemate un pezzetto di cioccolato al latte o bianco a vostra scelta e ricoprite il tutto con un altro po' di composto.

Infornate a 180°C per circa 20 minuti, verificate sempre il grado di cottura con uno stecchino.

Ecco l'interno dei muffin una volta sfornati.

