

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al cioccolato e arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 300 g di farina autolievitante
- 55 g di cacao amaro
- 275 g di zucchero
- 125 g di burro fuso
- 180 ml di latticello
- 1 uovo sbattuto
- 2 cucchiai Grand Marnier
- 2 cucchiaini di scorza di arancia grattugiata
- 12 quadretti di cioccolato all'arancia

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola setacciate la farina con il cacao e lo zucchero, unite l'uovo, il burro, il latticello, il liquore, la scorza e montare bene con le fruste elettriche.



2 Imburrate ed infarinate 12 stampini da muffin e versateci il composto.



3 Spezzettate i quadretti di cioccolato all'arancia e metteteli sopra i muffin e spingeteli un poco verso il centro.



4 Infornate a 180°C per 20 minuti.





NOTE

La farina autolievitante potete sostituirla con 290 grammi di farina 00 miscelata con 10 grammi di lievito per dolci.