

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se siete alla ricerca di un dolcetto facile e veloce che sia perfetto per la colazione e la merenda di grandi e piccini, vi lasciamo qui una ricetta imperdibile! Questi muffins al cioccolato vi assicuro che sono sofficissimi, ma attenzione: non si riesce a smettere di mangiarli!!!!

PER 14 MUFFINS MEDI

200 g di farina
190 g di zucchero
1 bustina di lievito per dolci
50 gr di cioccolato (fondente bianco o al latte...questa volta ho usato quello bianco) a pezzetti
60 g di cacao in polvere
150 ml di latte
3 uova
120 g di burro fuso.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 200°.

In una ciotola setacciare gli ingredienti secchi: farina, lievito, zucchero, cacao e un pizzico di sale.



2 In un'altra ciotola sbattere 3 uova con il burro fuso e il latte.



3 Mescolare la parte secca con quella liquida e aggiungere i pezzetti di cioccolato.



- 4 Riempire gli stampini dei muffins per 3/4 ed infornare per 20-25 minuti (prova stecchino sempre valida!).



