

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins alla banana e gocce di cioccolato

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina 00
2 cucchiaini e mezzo di lievito per dolci
1 pizzico di sale
120 g di burro
200 g di zucchero
3 uova
2 grosse banane schiacciate
200 g di gocce di cioccolato
zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete lo zucchero ed il burro e con delle fruste elettriche montare bene.



2 Aggiungete un uovo alla volta, non unite il successivo se il precedente non è ben amalgamato.



3 Montare fino ad avere un composto omogeneo.



4 Unite le banane schiacciate e continuate a montare.



5 Unite la farina con il lievito setacciato ed un pizzico di sale continuando a montare.



6 Infine unite le gocce di cioccolato.



7 Imburrate ed infarinate 24 stampini da muffin e versateci il composto riempiendo gli stampini per due terzi.



8 Infornate a 180°C per 15 minuti, sfornate e lasciate raffreddare.



9 Concludete spolverizzandoli con dello zucchero a velo.

