

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins con nocciole, cioccolato ed uvetta

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

DOSI PER: [16 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

100 g di uova
100 g di zucchero
100 ml di olio di oliva extravergine
100 g di farina
mezza bustina di lievito per dolci
scorza grattugiata di 1 limone
50 g di uvetta sultanina
50 g di granella di nocciola
50 g di scaglie di cioccolato.

PREPARAZIONE



2 Nel mixer montare le uova con lo zucchero.



3 Unite l'olio e continuate a montare.



4 Unite la farina e il lievito.



5 Unite la scorza del limone.



6 Riempite per metà dei pirottini di carta.



7 In alcuni pirottini mettete nelle nocciole, in altri il cioccolato e nei pirottini rimasti l'uvetta.



8 Trasferite i pirottini in una placca da forno ed infornate a 180°C per 15-20 minuti.

