

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cioccolato e pere

DOSI PER: **12 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE:

SE VOLETE REANDERE ANCORA PIÙ GOLOSI QUESTI MUFFIN, POTETE AGGIUNGERE ALL'IMPASTO 70G DI CIO



I Muffin al cioccolato e pere sono dei deliziosi, soffici e umidi [dolcetti](#) monoporzione al gusto di cioccolato con l'aggiunta di pera a dadini, che donerà un tocco morbido e succoso. Perfetti per una merenda fatta in casa, genuina e golosa. Ancora una volta il connubio pere e cioccolato, già noto nella classica [torta pere e cioccolato](#) e nella sua [variante con cioccolato bianco](#), ha fatto breccia nei nostri cuori e siamo certi conquisteranno anche te!

Vieni a scoprire altre [ricette sfiziose](#) di muffin da fare a casa:

[Muffin](#)

[Muffin con gocce di cioccolato](#)

Muffin al cacao

Muffin al cioccolato

INGREDIENTI

UOVA temperatura ambiente - 2

OLIO DI SEMI di girasole - 100 ml

YOGURT BIANCO NATURALE 200 ml

ESTRATTO DI VANIGLIA o vanillina - 1
cucchiaino da tè

FARINA 00 220 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 6 gr

ZUCCHERO DI CANNA 170 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 80
gr

PERE tagliate a dadini - 2

PREPARAZIONE

- 1 Per la realizzazione di questi muffin al cioccolato e pere inseriamo 12 pirottini nella teglia per muffin.



- 2 In una ciotola abbastanza capiente versiamo la farina 00, il cacao, lo zucchero di canna e il lievito per dolci.



- 3 In un'altra ciotola invece versiamo le uova, lo yogurt, la vaniglia e l'olio di semi.

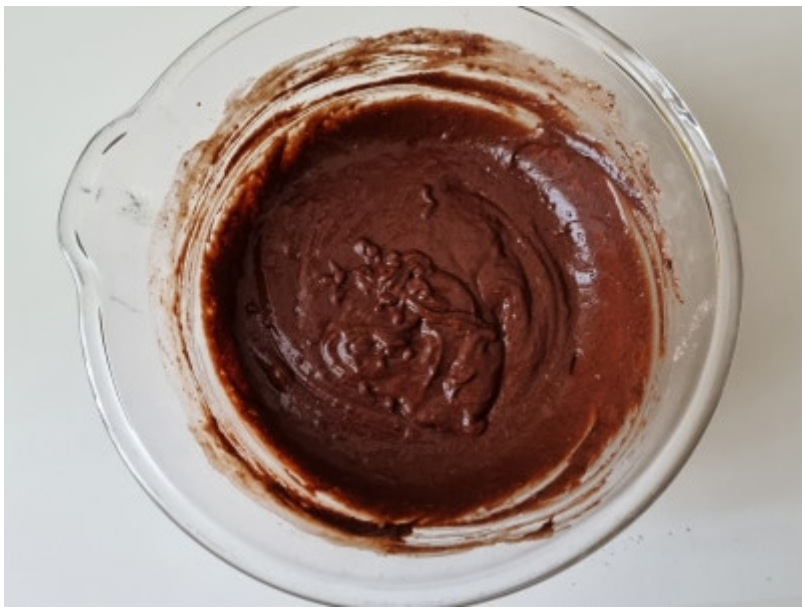


- 4 Con l'aiuto di una frusta a mano, mescoliamo prima i solidi e poi i liquidi.



5 Andiamo ad aggiungere i liquidi ai solidi. Mescoliamo il tutto e infine aggiungiamo le gocce di cioccolato e le pere a pezzi.





6 Suddividiamo il composto ottenuto in 12 pirottini per muffin riempiendoli per circa 3/4.

Cuociamo i muffin nel forno statico precedentemente preriscaldato a 180° per circa 20-22 minuti. Una volta sforniamo e lasciamo intiepidire, i muffin al cioccolato e pere saranno pronti per essere gustati.

