

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cacao con cioccolato bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 14 PEZZI

- 60 g di burro sciolto
- 100 g di farina
- 50 g di zucchero
- mezza bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 2 uova piccole
- 4 cucchiaini di latte
- 60 g di cacao amaro
- 100 g di cioccolato bianco spezzettato.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete le uova, il burro ed il latte.



3 Mescolare ed in una seconda ciotola unite la farina, lo zucchero, il sale, il lievito ed il cacao e mescolare.



4 Unite ai solidi il cioccolato e mescolare.



5 Con le fruste montare leggermente i liquidi.



6 Unite i liquidi ai solidi.



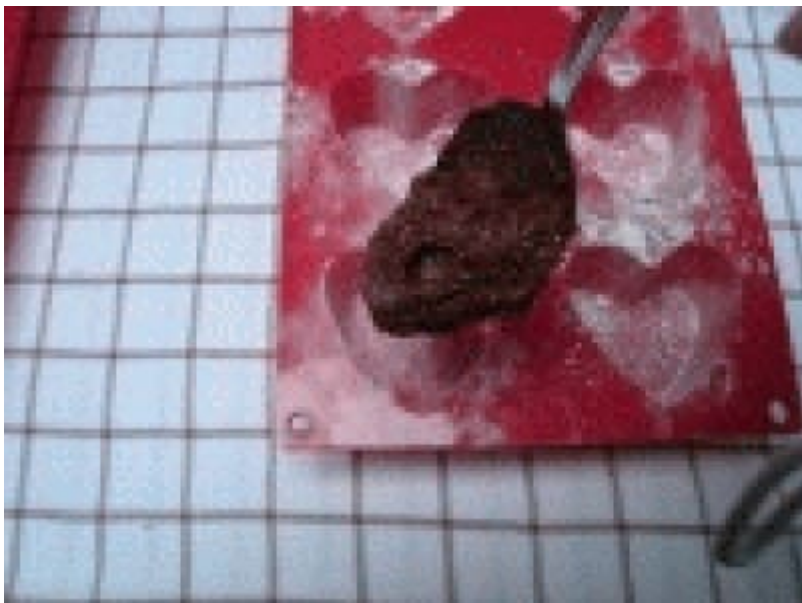
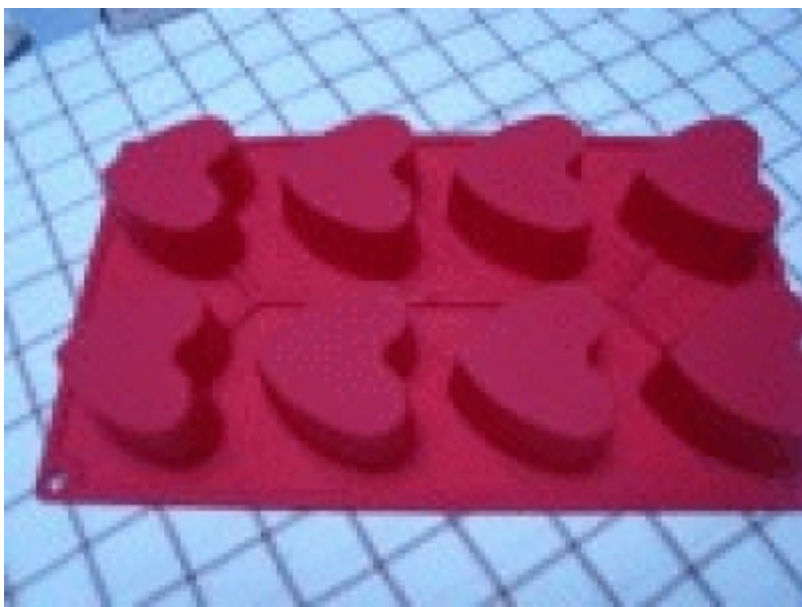
7 E montare.



8 Se dovesse risultare troppo denso unite 1-2 cucchiari di latte.



9 Riempite le formine per 3/4 con il composto.





10 Infornate a 180°C per 15-20 minuti.

Fateli raffreddare prima di sformarli.

