

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al cacao con cioccolato bianco

di: *rosel*

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.



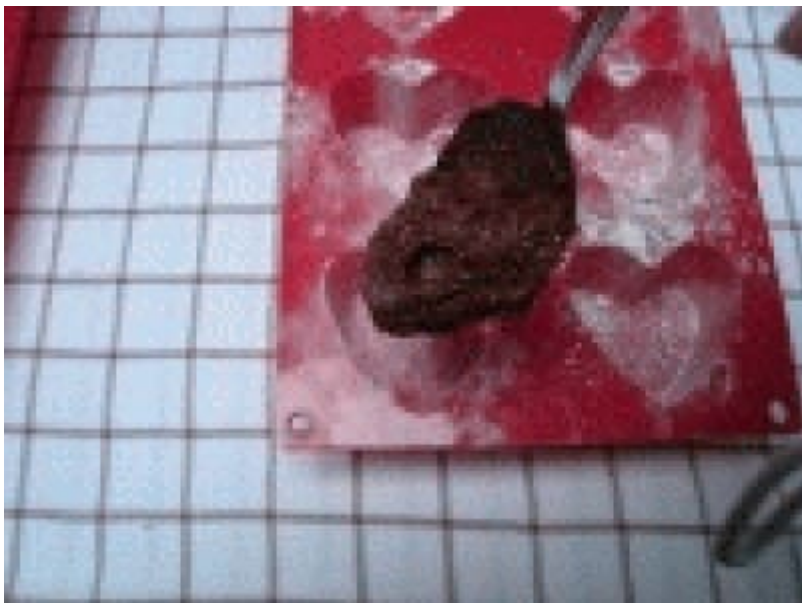
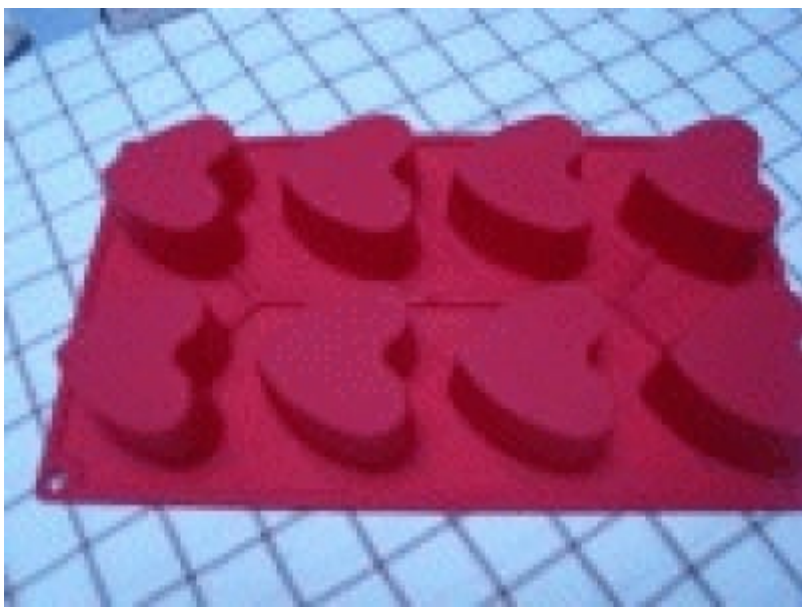
7 E montare.



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.

