

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin cioccolato e arancia

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 150 g di cioccolato fondente
- 75 g di burro
- 375 g di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 cucchiaini di cacao in polvere
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 uova
- 250 ml di latte
- 1 cucchiaino di scorza grattugiata di arancia
(o aroma di arancia)
- poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola fondere a bagnomaria il burro con il cioccolato e fate raffreddare.



2 In una ciotola mescolare la farina, il lievito, il cacao e lo zucchero.



3 In una seconda ciotola mescolare le uova, il latte e la scorza dell'agrume.



4 Unite al composto di farina il composto di uova ed il cioccolato.



5 Mescolare il meno possibile.



6 Versate il composto in 6 stampini da muffin.



7 Infornate a 210°C per 20 minuti circa.



8 Cosparget di zucchero a velo.



9 Se volete potete conservarli da crudi nel congelatore comprendoli con carta stagnola.

