

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin classici con gocce di cioccolato

di: *Fragolina di Bosco*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se avete voglia di fare un dolcetto che sia facile e veloce, che vada bene per grandi e piccini, che sia ottimo per la colazione, la merenda e magari anche per il dopo cena, questa ricetta dei muffin classici con gocce di cioccolato è proprio ciò che fa per voi!

INGREDIENTI

- 350 g di farina
- 150 g di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1/4 di cucchiaino di bicarbonato
- 1/4 di cucchiaino di sale
- 1 bustina di vanillina
- 1 uovo grande leggermente sbattuto
- 180 ml di buttermilk
- 160 ml di olio di semi
- 1 bicchiere di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare l'uovo, il buttermilk, l'olio e la vanillina.



2 A parte riunire insieme tutti gli altri ingredienti.



3 Unite il composto liquido agli ingredienti secchi e mescolare con un chucchiaio.



4 Riempite gli stampini per muffin con il composto per 2/3.



5 Infornare il tutto a 190°C per 30 minuti.

