

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin con ricotta e gocce di cioccolato

di: *La cuisinière parisienne*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se siete alla ricerca di un dolcetto semplice e gustoso, perfetta per la colazione dei bambini ma che vada bene anche per i grandi, i muffin con ricotta e gocce di cioccolato fanno proprio al caso vostro. Si tratta di una ricetta facilissima che diventerà un vostro cavallo di battaglia di certo.

INGREDIENTI

125 g di farina
60 g di zucchero
50 g di burro
50 g di cioccolato al latte
125 g di ricotta
1/4 di bicchiere di latte
mezza bustina di lievito per dolci
1 uovo

PREPARAZIONE

1 In una ciotola sciogliete il burro a bagnomaria dopodichè versatelo sullo zucchero.



2 Aggiungete l'uovo e la ricotta precedentemente setacciata per evitare la formazione di grumi.





3 Mescolare bene fino ad ottenere un composto fluido ed omogeneo.

Setacciare la farina e il lievito quindi aggiungerli al composto precedentemente preparato.



4 Unite il latte a filo mescolando.



5 E per finire aggiungete il cioccolato tritato grossolanamente.



6 Preriscaldate il forno a 200°C e versate il composto negli stampini per muffin.

Quando il forno avrà raggiunto la temperatura abbassarlo a 180°C e infornare i muffin per 20 minuti.

