

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.

