

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin leggeri e gustosi di Irma&F

di: *Irma&F*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



I muffins sono dolcetti che vanno bene sia per la colazione che per uno spuntino goloso. Questi, semplici e leggeri, con le gocce di cioccolato sono davvero buonissimi.

INGREDIENTI

UOVA 2

BURRO 70 gr

LATTE 200 ml

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

BICARBONATO 3 gr

SALE 1

BUCCIA DI LIMONE 1

LIEVITO PER DOLCI 10 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 60 gr

PREPARAZIONE

1

Fate ammorbidire il burro.

Aggiungete lo zucchero e sbattete con uno sbattitore gli ingredienti.

Unite le uova, il latte tiepido, la buccia di limone grattugiata e il sale. Continuate a sbattere fino a quando la consistenza risulterà liscia e omogenea.

Setacciate e unite poco alla volta la farina, il lievito ed il bicarbonato fino ad ottenere un composto cremoso e senza grumi.

Aggiungete le gocce di cioccolato tenendone un po' da parte per decorare la superficie dei muffin. Preparate uno stampo da muffin imburato ed infarinato e riempite ad uno ad uno con l'impasto fino al bordo.

Ricoprite tutti i muffin con le restanti gocce di cioccolato e poneteli in forno ventilato, già caldo, a 175°C. per circa 20 minuti. Non aprite il forno prima di 15 minuti. Buon Appetito!