

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin morbidi al cioccolato

di: *calime*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di burro fuso e freddo
200 g di zucchero
150 g di farina per dolci
100 g di cacao amaro
50 g di frumina
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
mezzo bicchiere di latte
1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete lo zucchero con le uova.



2 E montare per 10 minuti con le fruste elettriche.



3 Aggiungete il burro.



4 Il mezzo bicchiere di latte, le farine, il lievito, il pizzico di sale e mescolare.



5 Aggiungete il cacao setacciato e mescolare.

Imburrate ed infarinate 12 stampini per muffin e versatevi il composto.

Infornare a 180°C per circa 20 minuti.



6 Fate raffreddare e servire.



