

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin variegati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER 18 PEZZI

FARINA 00 500 gr
BURRO MORBIDO 250 gr
ZUCCHERO 260 gr
LATTE 180 ml
UOVA 6
ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico

INOLTRE

CACAO AMARO 2-3 cucchiari -
GOCCE DI CIOCCOLATO (tenuti in frigo) -
NUTELLA qualche cucchiaino -

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale.

Montare anche i tuorli con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, ed il burro.

Unite alternandoli la farina mescolata con il lievito, il latte e gli albumi.



3 Dividete il composto in tre ciotole.

Nella prima ciotola unite il cacao e mescolare.

Nella seconda ciotola unite le gocce di cioccolato e mescolare.

Lasciate la terza ciotola neutra.



4 Trasferite il composto negli stampini per muffin mettendo in alcuni stampini il composto neutro con al centro la Nutella.



5 In altri stampini mettete il composto al cacao.

Continuate con stampini con composto con gocce di cioccolato.



6 Infine concludete con stampini con composto neutro ed al cacao.



7 Infornate per 20-25 minuti.













