

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffins al bacio

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

250 g di farina  
100 g di zucchero  
10 g di lievito per dolci  
2 uova  
2 yogurt  
60 ml di olio di semi  
80 g di cioccolato  
8 baci perugina.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate il cioccolato a pezzi non troppo piccoli.



**2** In una ciotola setacciate la farina con il lievito e aggiungete lo zucchero.



**3** In una seconda ciotola mescolare le uova, lo yogurt e l'olio.



4 Versate il composto liquido su quello di farina e mescolate il tutto.



5 Aggiungete il cioccolato.



6 Imburrate ed infarinate 8 stampi da muffin e riempiteli per 3/4 con l'impasto ottenuto, mettete al centro il bacio e premete un pochetto.





7 Infornate per 25 - 30 minuti a 190°C.

