

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins al cioccolato

di: *kuccla*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I muffins al cioccolato sono irresistibili! Perfetti da fare e deliziosi nel gusto vi permetteranno di fare un'ottima figura qualora doveste allestire un buffet di dolci ad esempio. Private questa ricetta, diventerà di certo un vostro asso nella manica!

## INGREDIENTI

- 1 tazza e mezzo di farina autolievitante (oppure della farina 00 addizionata con mezza bustina di lievito per dolci)
- 1/3 di una tazza di cacao amaro
- 1/3 di una tazza di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1/3 di una tazza di olio
- 1 tazza di latte
- 50 g di cioccolato fondente a pezzetti.

## PREPARAZIONE

- 1 Preriscaldate il forno a 200°C.

In una ciotola setacciate la farina con il cacao ed aggiungete lo zucchero.

In una seconda ciotola mescolare l'uovo con l'essenza, il latte e l'olio.

Unite il composto liquido al composto solido e mescolare il tutto, aggiungete infine il cioccolato.

Imburrate ed infarinate 6 stampini da muffin e versateci l'impasto.

Informate a 200°C per 15 minuti circa.

Sformate, lasciate raffreddare e servire.

