

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al cioccolato fondente

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina
100 g di burro freddo
100 g di zucchero
1 bustina lievito per dolci
100 g di cioccolato fondente
200 ml di latte
1 uovo
1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE



2 Tritare il cioccolato.

In una ciotola impastare la farina con il burro tagliato a dadini fino ad avere delle grosse briciole.



3 Aggiungete il cioccolato.



4 Mescolare insieme latte e uovo e versatelo nel composto di farina e cioccolato.

Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.



5 Posizionate i pirottini nella teglia da 12 muffin.

Riempite i pirottini per 3/4.



6 Infornate a 200°C per 20 minuti.





7 Se volete potete non mettete il cioccolato ma mettere un cucchiaino di nutella nei pirottini.



