

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al cioccolato

di: s282

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se siete alla ricerca di un dolcetto facile e veloce che sia perfetto per la colazione e la merenda di grandi e piccini, vi lasciamo qui una ricetta imperdibile!

Questi muffins al cioccolato vi assicuro che sono sofficissimi, ma attenzione: non si riesce a smettere di mangiarli!!!!

PER 14 MUFFINS MEDI

- 200 g di farina
- 190 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 50 gr di cioccolato (fondente bianco o al latte...questa volta ho usato quello bianco) a pezzetti
- 60 g di cacao in polvere
- 150 ml di latte
- 3 uova
- 120 g di burro fuso.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 200°.

In una ciotola setacciare gli ingredienti secchi: farina, lievito, zucchero, cacao e un pizzico

di sale.



2 In un'altra ciotola sbattere 3 uova con il burro fuso e il latte.



3 Mescolare la parte secca con quella liquida e aggiungere i pezzetti di cioccolato.



- 4 Riempire gli stampini dei muffins per 3/4 ed infornare per 20-25 minuti (prova stecchino sempre valida!).



