

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffins alla banana e gocce di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

300 g di farina 00  
2 cucchiaini e mezzo di lievito per dolci  
1 pizzico di sale  
120 g di burro  
200 g di zucchero  
3 uova  
2 grosse banane schiacciate  
200 g di gocce di cioccolato  
zucchero a velo per decorare.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mettete lo zucchero ed il burro e con delle fruste elettriche montare bene.



**2** Aggiungete un uovo alla volta, non unite il successivo se il precedente non è ben amalgamato.



**3** Montare fino ad avere un composto omogeneo.



4 Unite le banane schiacciate e continuate a montare.



5 Unite la farina con il lievito setacciato ed un pizzico di sale continuando a montare.



6 Infine unite le gocce di cioccolato.



7 Imburrate ed infarinate 24 stampini da muffin e versateci il composto riempiendo gli stampini per due terzi.



8 Infornate a 180°C per 15 minuti, sfornate e lasciate raffreddare.



9 Concludete spolverizzandoli con dello zucchero a velo.

