

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins con yogurt

di: *StregghettaDolce*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 6 uova
- 2 yogurt
- 150 hg di farina autolievitante
- 150 g di farina 00
- 160 g di zucchero
- 3/4 di vasetto di olio
- 1 vasetto di latte
- 1 bustina di vanillina
- 2 bustine di lievito per dolci
- 1 mela tagliata a cubetti
- 1 cucchiaio raso di cacao amaro
- 30 g di granella di zucchero
- 40 g di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

1 Mettete nella planetaria lo zucchero con le uova e montare.



2 Quando son diventate spumose aggiungete lo yogurt.



3 Aggiungete l'olio e la farina con la vanillina ed il pizzico di sale e continuare a montare.



4 Sciogliete il lievito nel latte e aggiungetelo.

Dividete l'impasto in due ciotole in una aggiungete la mela versate l'impasto negli stampini per muffin rivestiti con i pirottini e coprite con un poco di granella di zucchero.





- 5 Nell'altra metà aggiungete il cacao e versateli nei pirottini coprendo con gocce di cioccolato.



- 6 Infornare a 180°C per 20 minuti.



