DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins stra-cioccolatosi con panna acida di guadalupe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

UOVA medio - grande - 1

PANNA ACIDA oppure 200 - 180 ml

BURRO fuso - 90 gr

FARINA 00 250 gr

CACAO AMARO 50 gr

ZUCCHERO 80 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

GOCCE DI CIOCCOLATO 150 gr

LATTE 180 gr

AROMA ALL'ARANCIA oppure rhum -

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Dare in una ciotola una veloce mescolata a tutti gli ingredienti liquidi e in un altro

contenitore miscelare gli ingredienti secchi.

Unire le due miscele e mettere nei pirottini. Spargere sopra le gocce di cioccolato nella quantità che ritenete opportuno, a seconda del vostro gusto e infornare a 180°C per circa 20 minuti o poco più. Sfornate e gustate.