

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Muffin al cioccolato

Ingredienti:

300 gr di farina
150 gr di burro
70 gr di cacao in polvere zuccherato
180 ml di latte
4 uova
20 gr di zucchero
½ bustina di lievito per dolci
Gocce di cioccolato a piacere



Preparazione:

Sbattere a crema il burro ammorbidito con lo zucchero, poi unire le uova una alla volta, continuando a mescolare. Setacciare la farina con il cacao e il lievito, unendoli poco alla volta alternando il latte. Quando tutto risulterà ben amalgamato, aggiungere, a piacere, le gocce di cioccolato (100 gr). Dividere l'impasto in circa 20 pirottini e disporli negli appositi stampi da muffin. Infornare e cuocere a forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.