

Muffin al Cioccolato



Ingredienti per 20 muffin:

250 g di farina 00

1 bustina di lievito

100 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 uovo

200 ml di latte intero

80 ml di olio evo

80 g di cioccolato al latte

Procedimento

Setacciate in una ciotola la farina assieme al lievito. Unite lo zucchero, un pizzico di sale e mescolare.

In una seconda ciotola rompete l'uovo e sbattetelo con la frusta da cucina. Unite il latte a filo, continuando a mescolare quindi aggiungete l'olio.

Aggiungete molto lentamente la farina e lo zucchero all'impasto liquido continuando a mescolare con la frusta per amalgamare bene tutti gli ingredienti.

A questo punto aggiungete il cioccolato fuso od in alternativa delle gocce di cioccolato.

Se si utilizzano gli stampini di alluminio imburrarli accuratamente, quindi cospargerli con un velo di farina. Io ho usato degli stampi al silicone quindi non serve imburrare... come nel caso dei pirottini di carta.

Riempiteli con l'impasto per 1/3 della loro altezza.

Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti. Trascorso il tempo indicato spegnere il forno, aprire lo sportello ed attendere 5 minuti prima di sfornare.

Note e Suggerimenti