



Muffins al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce- dolci per colazione - gocce di cioccolato

Ingredienti:

- 200 ml di latte
- 200 ml di burro fuso
- 180 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di gocce di cioccolato
- 30 gr di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di vaniglia
- sale

1. Scaldare il forno a 180°. Imburrare 8 stampini per muffins, oppure foderare ogni cavità con dei pirottini. In una terrina lavorare la farina, con il cacao, lo zucchero, il lievito ed un pizzico di sale. In una ciotolina a parte mescolare il latte, il burro fuso e la vaniglia.

2. Fate la fontana nel mezzo del composto di farina e versatevi la crema di latte, mescolando finché gli ingredienti si saranno amalgamati. Il composto dovrà risultare granuloso, quindi non lavoratelo troppo a lungo.

4. Incorporate delicatamente le gocce di cioccolato. Distribuite il composto negli stampi, riempiendoli fino a 3/4 ed infornate per 20-25 min. a 180° finché infilando uno stuzzicadenti al centro di un muffin non ne uscirà pulito. Sfornateli e lasciateli intiepidire prima di servirli.