

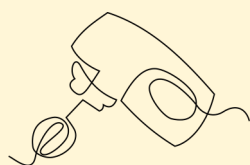


Muffin al cioccolato



INGREDIENTI per 12 muffin

- Farina 00 300 g
- Zucchero 200 g
- Burro a temperatura ambiente 150 g
- Cioccolato fondente 100 g
- Uova a temperatura ambiente 2 intere+1 tuorlo
- Latte intero a temperatura ambiente 180 g
- Lievito in polvere per dolci 1 bustina
- Vanillina 1 bustina
- Bicarbonato 1\2 cucchiaino



PREPARAZIONE

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e poi sbattetelo (magari con l'aiuto di un robot da cucina) energicamente assieme allo zucchero per qualche minuto, fino a che il composto risulti cremoso.





Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con una forchetta assieme al latte; unite il composto (poco alla volta e sempre sbattendo) alla crema di burro e zucchero e continuate fino a quando la consistenza risulterà ben liscia, gonfia ed omogenea.

Mischiate e setacciate in una ciotola la farina, il lievito, il bicarbonato, la vanillina e il sale, e uniteli poco alla volta al composto, fino a che il tutto risulterà cremoso e senza grumi.



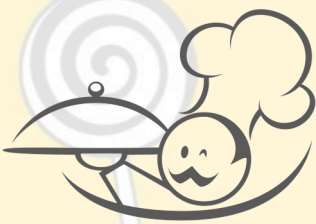
Aggiungeteli al composto.

Per ultimo aggiungete le gocce di cioccolato, avendo cura di tenerne qualcuna da parte per decorare la superficie.

Mettete l'impasto a cucchiainate negli stampi da muffin preventivamente imburrrati e infarinati fino a riempirli per $\frac{3}{4}$, poi distribuite le gocce di cioccolato tenute da parte, sulla superficie.



Poneteli in forno per 20-25 minuti a 180°



Nota: una volta pronti sfornateli e lasciateli raffreddare o se proprio non resistete, gustate i muffin al cioccolato ancora caldissimi.

