

Muffins con gocce di cioccolato fondente (easy)

La ricetta che sto per proporvi è davvero super semplice. Con pochi ingredienti potrete realizzare dei deliziosi muffins con le gocce di cioccolato fondente. Una delle vecchie ricette di una volta, e che viene adoperata per moltissime varianti. Ed eccoci alla ricetta per 12 muffins di media dimensione.

Ingredienti:

- 100 grammi di farina 00 (o autolievitante se non si usa il lievito)
- mezza bustina di lievito per dolci (solo se non usi la autolievitante)
- 70 grammi di margarina ammorbidita
- 100 grammi di zucchero semolato fine
- 2 uova
- 100 grammi di gocce di cioccolato fondente
- un cucchiaino di estratto vaniglia
- un pizzico di sale

Procedimento:

Mettete 12 pirottini all'interno della teglia sagomata per muffins.

In una ciotola montare la margarina con lo zucchero e la vaniglia.



Incorporate le uova, la farina, il sale e il lievito

setacciati. Amalgamate fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.



Incorporatevi le gocce di cioccolato fondente e disponete il composto nei pirottini per 3/4 della loro capienza.



Fate cuocere i muffins nel forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti. Controllate sempre la cottura con la prova stecchino.

Lasciateli raffreddare completamente prima di servirli spolverizzati con dello zucchero a velo vanigliato.



Charles.