

107-Muffin con gocce di cioccolato

Autore: Paolo

Ingredienti: 250g Farina , 1/2 bustina di lievito (8g), 100g di zucchero, un cucchiaino di cioccolato in gocce , 125cc latte, 2 uova
90g burro fuso, sale 1 pizzico

Formare una fontana con la farina, il lievito e un pizzico di sale, versarvi al centro le uova sbattute con lo zucchero e girare con cura per non formare grumi.

Aggiungere il latte. Infine unire il burro fuso e mescolare.

Aggiungere il cioccolato in gocce e mescolare.

Distribuire il composto in 12 formine imburrate e infarinate e mettere in forno già caldo a 200° finché i muffin saranno gonfi e colorati.