

Muffins con gocce di cioccolato

Fonte: "Muffins e dolcetti americani"

Categorie: Dessert

Per: 20 porzioni

Forno a: 200°

470 g farina bianca
60 g zucchero
3 cucchiaini lievito in polvere
50 g gocce di cioccolato
amaro
½ cucchiaino sale
230 ml latte
75 ml olio d'oliva
1 uovo

Accendere il forno a 200°C. Imburrate ed infarinate 2 teglie da forno per muffins da 10-12 vaschette l'una. In una terrina versate la a farina setacciata, lo zucchero, il lievito ed un pizzico di sale. Mischiate e formate una fontana.

In un'altra ciotola sbattete l'uovo, il latte e l'olio. versate il tutto nella fontana ed amalgamate. aggiungete le gocce di cioccolato. mescolate per distribuire il cioccolato nell'impasto.

versate il composto negli stampi riempiendoli per 3/4. Infornate per 20-25 minuti, o finché i muffins non saranno lievitati ed avranno assunto un colore dorato. Aprite il forno, lasciate raffreddare i muffins negli stampi per 5 minuti, poi sformateli e metteteli su una griglia a raffreddare.