

Muffin con cioccolato al latte

<https://www.lacucinaimperfetta.com/muffin-con-cioccolato-al-latte/>



 VEGETARIANA



Dopo una serie di ricette prettamente estive voglio chiudere questa settimana in bellezza con la ricetta dei dolcetti da colazione più famosi del mondo: i muffin! Di ricette e tipologia di muffins ne esistono davvero un'infinità, questa è solo una delle tante ed è perfetta se, come me, avete una tavoletta di cioccolato (nel mio caso al latte) che fa capolino nella vostra dispensa e non sapete come utilizzarla. I muffins sono sempre graditissimi da tutti e la loro morbidezza gli rende irresistibili in qualsiasi stagione, estate compresa.

Questi ultimi giorni per me sono stati un po' pesantucci ma l'idea di essere finalmente in vacanze mi fa sentire subito meglio, quindi ci vediamo lunedì con un pò di carica in più spero, baci!!!

Giuliana Manca

Ricetta Muffin con cioccolato al latte

Ingredienti per 6 muffin

- 250 gr. di farina 00
- 100 gr. di burro
- 140 gr. di zucchero
- 2 uova
- 160 gr. di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 100 gr. di cioccolato al latte

Portata: Dolci e dessert

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione:20 minuti**Tempo di cottura:**30 minuti

Tempo totale:50 minuti

Come fare i Muffin con cioccolato al latte

Procedimento

Io li ho preparati nella planetaria perchè contemporaneamente stavo cucinando un altro piatto e la mia cucina è davvero piccola, ma vi basteranno delle semplici fruste elettriche.

Tagliate al coltello il cioccolato, quindi cominciate a preparare i muffins montando con le fruste il burro ammorbidito e lo zucchero.



Aggiungete, continuando a montare, un uovo per volta.



A questo punto unite anche il latte tiepido.



Mettete da parte le fruste ed unite al composto la farina e il lievito. Fate movimenti lenti dal basso verso l'alto fino a che non avrete inserito tutta la farina.



Unite il cioccolato tagliato in pezzi.



Riempite con il composto degli stampi da muffins. La carta è facoltativa però secondo me è carina da vedersi e comoda per mangiare i vostri muffins.



Infornate a 180° per 25-30 minuti.



BUONA COLAZIONE!!!!!!



[Giuliana Manca](#)

Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758