



Muffins al cacao con gocce di cioccolato

Ingredienti per 12 muffins

- 250 gr. di farina 00
- 170 gr. di zucchero
- 160 gr. di burro
- 3 uova
- 125 ml. di latte
- ½ bustina di lievito per dolci
- 50 gr. di cacao in polvere
- 3 cucchiai di gocce di cioccolato
- sale q.b.



1. Per prima cosa fate fondere il burro e lasciatelo da parte a raffreddare.
2. Unite in una ciotola tutti gli ingredienti secchi: la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, un pizzico di sale, il lievito. Mescolate bene per amalgamarli.
3. In una ciotola a parte preparate gli ingredienti umidi: sbattete velocemente con una forchetta le uova, aggiungete il latte e il burro fuso.
4. A questo punto unite i due composti molto velocemente: il segreto per ottenere dei muffins soffici è non mescolare troppo! Quando il composto sarà omogeneo senza troppi grumi, aggiungete le gocce di cioccolato e mescolate ancora qualche secondo per distribuirle in maniera omogenea nell'impasto.
5. Versate il composto nei nell'apposita teglia per muffins, stando attenti di non riempire ogni pirottino per più di $\frac{3}{4}$. Dobbiamo lasciare lo spazio ai nostri muffins per crescere!
6. Infornate in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti.
7. Spolverate con zucchero a velo... e buon appetito!

