

Ingredienti
250 g di farina 00
100 ml di latte
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
60 g di zucchero di canna
4 cucchiaiate di pasta di nocciole
1 tazzina di olio di semi

Preparazione
In una ciotola mescoliamo con uno sbattitore elettrico zucchero e olio, aggiungiamo quindi la farina, mescoliamo e poi aggiungiamo il latte e mescoliamo ancora. È il momento della pasta di nocciole e continuiamo a mescolare. In fine il bicarbonato.
Versiamo l'impasto negli stampini per muffin (io ho usato quelli in silicone) e inforniamo a temperatura media per circa 10-15 minuti.

Una volta superata la prova dello stecchino sforniamo e lasciamo intiepidire prima di togliere

dagli stampini e servire con la salsa al cacao (trovate qui la ricetta)