

Ingredienti

180 g di farina integrale di farro
85 g di zucchero di canna
150 ml di latte
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
50 g di cioccolato al latte
30 g di burro

Preparazione

In una ciotola mescoliamo con uno sbattitore elettrico lo zucchero con il latte.
Poi aggiungiamo la farina e mescoliamo. Infine il bicarbonato e mescoliamo ancora.

Dividiamo l'impasto negli stampi per i muffin (a me ne son venuti 8 medio-piccoli) e inforniamo per 10-15 minuti a fuoco medio e controllando di tanto in tanto.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di togliere dagli stampi.

Intanto prepariamo la colata mettendo sul fuoco cioccolato e burro: lasciamo fondere lentamente a fuoco basso in un tegamino e mescoliamo dolcemente con una frusta manuale in silicone. Una volta che sarà tutto fuso e omogeneo poniamo i muffin su un vassoio o un piatto di ceramica e versiamo su ognuno di loro un po' di cioccolato fuso. Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente e serviamo.

Conservare in frigo.