



ingredienti

200 g di farina "0"
3 cucchiaini di yogurt bianco magro
75 g di zucchero di canna
30 g di cacao in polvere zuccherato
1 uovo
1 bicchierino di olio di semi
1/2 bustina di lievito per dolci
cioccolato in pezzi

preparazione

mescolare olio e zucchero con uno sbattitore elettrico e poi aggiungere l'uovo fino a creare una cremina. aggiungere la farina e l'impasto tenderà a diventare sbricioloso e secco, quindi aggiungere 2 cucchiaini di yogurt. poi il cacao. appena tutto l'impasto sarà omogeneo, versare in un angolino l'altro cucchiaino di yogurt e versarvi sopra il lievito.
intanto ungere e infarinare gli stampini dei muffin (se non avete quelli in silicone che sono ottimi, soprattutto da pulire!).
continuare a mescolare l'impasto in modo che il lievito sia ben distribuito.

muffin cioccolosi

Scritto da chiara chiaramonte

versare l'impasto a cucchiainate negli stampini dei muffin, ma fino a mezzo stampino perché poi in forno lieviterà e non dobbiamo rischiare che esca troppo fuori dallo stampo. una volta preparati gli stampini prendere dei pezzi di cioccolato che avete in casa, per esempio rimasugli di uova di pasqua o pezzi di tavolette varie e infilare un pezzetto all'interno di ogni muffin (ovviamente prima di infornarli!).

infornate per circa 20 minuti e fate la prova dello stecchino.

appena lo stecchino uscirà pulito sfornate e lasciate riposare almeno mezz'ora prima di togliere i muffin dagli stampi.

complimenti: avete delle merende (per colazione, merenda, spuntino) anche da portare a scuola o a lavoro per bambini di tutte le età (anche per i bambini di 60 anni) genuine e soffici!