



## Ricetta per Muffins al cioccolato



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Per 8 pezzi

### Ingredienti:

- 50 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o farina per TORTE
- 100 g burro
- 70 g zucchero fino
- 2 uova
- 100 g cioccolato fondente
- 10 g di cacao amaro
- 3 g di lievito in polvere

### Preparazione:

Fondere a bagnomaria il cioccolato. Lasciare raffreddare per un po' e aggiungere il burro. Con un frullatore sbattere molto bene le uova intere con lo zucchero ed unirle al cioccolato. Amalgamare farina, lievito e cacao, setacciare e incorporare delicatamente all'impasto. Riempire

a due terzi gli stampini per muffins foderati con l'apposita carta e cuocere sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

### **Tempo di cottura:**

ca. 10 min. a 210°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Le tortine devono rimanere morbide all'interno.