

Muffin ai due cioccolati

circa 12 pezzi



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****12 pirottini di carta:**

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta:

220 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
2 - 3 c. da tavola di cacao in polvere
80 g di zucchero
2 uova
125 g di mezza panna acidula
125 ml di latte
40 g di burro liquido
150 g di cioccolato bianco tritato
150 g di cioccolato scuro tritato
30 g di Nutella®
25 g di mandorle tritate

1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Mescolare la farina e il lievito in polvere in una ciotola. Aggiungere il cacao in polvere, lo zucchero, le uova, la mezza panna acidula, il latte e il burro e lavorare per ca. 3 minuti con lo sbattitore elettrico per ottenere un impasto liscio. Incorporare il cioccolato bianco, il cioccolato scuro e la Nutella® brevemente. Cospargere le mandorle i muffin. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 20 - 25 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

Lasciare raffreddare.

Consiglio

- Sostituire il cioccolato con copertura di cioccolato che resiste alla cottura.

