

Muffin al cioccolato

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Teglia per muffin (da 12):**

12 di Stampini di carta Tulip Dr. Oetker

Impasto per muffin:

280 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
50 g di cacao in polvere
1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
120 g di zucchero
2 uova
220 ml di latte
120 g di burro liquido
160 g di Chunks al cioccolato bianco Dr. Oetker

1 Preliminari:

Predisporre una teglia per muffin con stampi "Tulip" e preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 190 °C**Aria calda: 170 °C****2 Impasto per muffin:**

Mescolare la farina con il lievito e setacciare il cacao in polvere all'interno di una terrina. Aggiungere la pasta di vaniglia Bourbon del Madagascar, lo zucchero, le uova, il latte e il burro e mescolare il tutto con lo sbattitore a mano (fruste) fino a ottenere un composto liscio. Incorporare velocemente i chunk al cioccolato bianco.

Versare il composto negli stampi di carta nella teglia per Muffin.

Posizionare la teglia sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: 190 °C**Aria calda: 170 °C**

Lasciar raffreddare su una griglia. Buon appetito!