



Caotina

Porzioni

10 pezzo

Tempo di preparazione

30 minuti

Utensili

Teglia e pirottini per muffin



Hai bisogno di

75 g Caotina Original in polvere

75 g zucchero

180 g farina bianca

50 g cioccolato tritato grossolanamente

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 pizzico di sale

2 uova

1 dl latte

100 g burro fuso lasciato raffreddare



MUFFIN AL CIOCCOLATO

CON CIOCCOLATA CAOTINA

1. In una terrina mescolare Caotina Original in polvere con lo zucchero, la farina, il cioccolato tritato, il lievito e il sale. Quindi incorporare le uova, il latte e il burro.
2. Distribuire l'impasto nei pirottini per muffin precedentemente preparati. L'impasto è sufficiente per 10 muffin.
3. Cuocere i muffin per circa 20 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 180 gradi. Togliere i muffin dal forno e lasciarli raffreddare su una griglia. Decorare a piacere con scaglie di cioccolato o zucchero a velo.

Idee per servire

Serviti con una pallina di gelato alla vaniglia o con della panna, i muffin al cioccolato diventeranno un vero dessert.

I muffin sono perfetti per una merenda di compleanno, come piccolo regalo per il brunch o naturalmente come dessert per concludere un pasto in bellezza.

Varianti della ricetta

Preferisci il cioccolato bianco? Nessun problema! I muffin al cioccolato si possono preparare anche con Caotina blanc. Basta sostituire la quantità di Caotina Original in polvere con la stessa quantità di Caotina blanc in polvere. Caotina blanc è disponibile nel nostro shop online.

