Muffin con gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO

Emulsionare l’acqua tiepida e l’olio extra vergine di oliva sbattendo bene con una frusta , aggiungere poco a poco lo zucchero continuando a sbattere con la frusta fino ad ottenere un impasto omogeneo della consistenza di una crema. Aggiungere a pioggia la farina, il lievito e il pizzico di sale.

Per ultime aggiungere le gocce di cioccolato.

Mettere il composto nei pirottini con l’aiuto di una sac-a-poche oppure con un cucchiaio.

Cuocere in forno a 170°C per 18-20 minuti

La ricetta dei morbidi muffin al cioccolato preparati con cura dal forno “**La bottega di Gabri**” di Rufina , che utilizza farine di grani antichi coltivati e lavorati nel comune di Bagno a Ripoli dall’azienda Agricola **Monna Giovannella.**

INGREDIENTI

- Farina di grano Senatore Cappelli 250 g
- Zucchero 130 g
- Olio extra vergine di oliva 100 ml
- Gocce di cioccolato 90 g
- Acqua 50 ml
- Sale qb