

# 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 cucchiaino.

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    |