

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 |