

Muffin al Cioccolato

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: 12	Difficoltà: Media
-----------------	------------	--------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina	2 cup	• In una grande ciotola, mescola i primi quattro ingredienti (farina, zucchero, polvere da forno e sale).
zucchero	1/2 cup	
polvere da forno	1 cucchiaino	• In una piccola ciotola, sbatti insieme l'uovo, il latte e l'olio vegetale.
sale	1/2 cucchiaino	• Versa il composto liquido negli ingredienti secchi e mescola solo fino a quando non sono umidi.
uovo	1	
latte	3/4 cup	• Aggiungi le scaglie di cioccolato e mescola delicatamente.
olio vegetale	1/3 cup	• Riempi i muffinieri (con carta forno o unti di grasso) fino a tre quarti della loro capacità.
cioccolato	3/4 cup	
semidolce in mini		• Cuoci a 400 gradi Fahrenheit (circa 200 gradi Celsius) per 18-20 minuti, o fino a quando uno stecchino inserito al centro non esce pulito.
scaglie		• Fai raffreddare per 5 minuti prima di trasferire i muffin su una griglia.