

Muffin con gocce di cioccolato senza lattosio (Dolci)



Preparazione

Dividere l'albume dai tuorli e lavorare questi con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso; aggiungere il burro a temperatura ambiente e frullare il composto; unire la farina un pò per volta e la fecola unita al lievito; aggiungere un pò di buccia di limone grattugiata e il latte; continuare a lavorare il composto; prendere un sacchetto e mettere dei pezzi di cioccolata di una barretta. Chiudere il sacchetto e rompere il cioccolato aiutandosi con un mattarello. Aggiungere il cioccolato a scaglie e mescolare nuovamente il composto; a parte montare a neve gli albumi aggiungendo un pizzico di sale; aggiungere gli albumi montati nel primo composto e mescolare dal basso verso l'alto; imburrare gli stampini e mettere a cuocere i muffin in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti (il tempo varia in base alla quantità di composto messo nello stampino, quindi è meglio fare la prova stecchino)

Consigli

Volete preparare i vostri muffin curando personalmente ogni dettaglio? Spezzettate il cioccolato acquistandone una tavoletta.

Curiosità

I muffin, nonostante siano diffusi ormai praticamente in tutto il mondo, in origine erano dei dolcetti destinati agli inservienti delle famiglie nobili.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 150 grammi

Zucchero 150 grammi

Uova 4 unità

Fecola 100 grammi

Burro 90 grammi (senza lattosio)

Scorza di limone grattugiata (q.b.)

Lievito per dolci (una bustina di lievito per dolci)

Latte 125 millilitri (senza lattosio)

Cioccolato (senza lattosio, qb)

Sale (un pizzico di sale)