



MUFFIN "Sepulveda" (12 muffin)

Legenda:

-  = 1 uovo
-  = 35 gr. Zucchero
-  = 25 gr. Latte
-  = 25 gr. Olio di semi
-  = 25 gr. Yogurt bianco
-  = 50 gr. Farina
-  = 10 gr. Cacao amaro
-  = $\frac{1}{2}$ bustina di Lievito
-  = 3 pezzi di cioccolato




Ingredienti:



Ingredienti:


- Uova
- gr. zucchero
- gr. latte
- gr. olio
- gr. yogurt
- gr. farina
- gr. cacao
- bustina lievito
- pezzi di ciocc.

Procedimento

Mettete in una ciotola  le uova  e aiutandovi con un cucchiaino  (con l'aiuto dei genitori potete usare anche le fruste elettriche), iniziate a mescolare.

Inserite lo zucchero , il latte  e l'olio di semi .

Aggiungete anche lo yogurt  e la farina  un po' per volta.

Una volta incorporata tutta la farina, aggiungete il cacao amaro  e per ultimo mettete il lievito. Mescolate bene, fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Una volta pronto l'impasto prendete degli stampini da muffin  e riempiteli fino a metà.

Al centro di ogni muffin inserite un pezzetto di cioccolato 

Ricoprite ogni muffin con l'impasto rimanente.

Cuocete in forno  a 180° per circa 15/20 minuti

BUONA MERENDA! 