

## Muffin con gocce di cioccolato.

Una ricetta velocissima, buona anche da preparare all'ultimo minuto per soddisfare il desiderio di un dolcino. Gli ingredienti sono da miscelare insieme, a mano.

Per 12 pezzi:

- 200 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 60 g di olio vegetale
- 150 g di latte
- 2 uova
- 10 g di lievito
- 2 g di bicarbonato
- un pizzico di sale
- 120 g di gocce di cioccolato
- buccia grattugiata di un'arancia
- aromi a piacere

E' possibile sostituire lo zucchero semolato con lo zucchero di canna, ed anche aumentarlo o diminuirlo. Anche il latte, potrà essere sostituito da succo di agrumi oppure acqua oppure yogurt. Nel caso, aggiungiamo un paio di cucchiaino di acqua, se il composto finale fosse troppo denso. Le gocce di cioccolato possono essere sostituite con frutti di bosco freschi od essiccati, pezzetti di mela, uvetta, canditi, frutta secca in granella o a pezzetti, palline di nutella congelate.

In una ciotola setacciamo la farina, il lievito, il bicarbonato. Aggiungiamo lo zucchero e il sale. Mescoliamo con la spatola. In un piatto mettiamo le uova, l'olio, il latte. Sbattiamoli con una forchetta. Poi versiamoli negli ingredienti secchi e mescoliamo, per un minuto o due. Aggiungiamo una parte di gocce nell'impasto mentre una parte la terremo da parte per la copertura.

Versiamo l'impasto negli stampini di carta oppure nell'apposita teglia imburrata e infarinata. Aggiungiamo qualche goccia di cioccolato in superficie.

Inforniamo in forno preriscaldato, a 170°/180°, statico o ventilato, per 15/20 minuti. Se avete il termometro 92°/93°.

Si mantengono morbidi per qualche giorno. A me non hanno superato il secondo!