



Ricetta

Muffin alle zucchine e cioccolato

Le zucchine rendono i muffin particolarmente morbidi e delicati.

40 min

Tempo di preparazione



70 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

100g **burro morbido**
50g **cioccolato fondente a pezzetti, ca. 52% cacao**
2 **uova**
200g **zucchine**
125g **farina**
150g **zucchero a velo**
15g **polvere di cacao**
2c **lievito in polvere**
50g **cioccolato fondente a pezzetti, ca. 52% cacao**
1 presa **sale**
Un po' **zucchero a velo**

Ecco come si prepara

1 di 3

PRIMA DI INIZIARE Inserire le formine in carta nello stampo per muffin.

2 di 3

PREPARAZIONE Sciogliere il burro e il cioccolato a fuoco lento, lasciar raffreddare. Aggiungere le uova, mescolare bene. Grattugiare finemente le zucchine direttamente in una ciotola. Aggiungere la farina e tutti gli ingredienti fino al sale, mischiare. Aggiungere i pezzetti di cioccolato, mescolare brevemente. Distribuire l'impasto nelle formine preparate.

3 di 3

COTTURA Cuocere nel forno preriscaldato a 160 °C (modalità ventilata) per circa 25–30 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare su una griglia. Spolverare i muffin con lo zucchero a velo.