

MUFFINS ALLA VANIGLIA CON GOCCE DI CIOCCOLATO (Inghilterra e Stati Uniti)

Ingredienti:

250 gr. di farina

175 gr. di zucchero

100 gr. gocce di cioccolato

un cucchiaino di estratto di vaniglia

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

2 cucchiaini di lievito per dolci

1 uovo

90 ml. di olio di semi o di burro fuso

250 ml. di latte o latticello

procedimento:

Mescolare insieme tutte le polveri e, in un'altra ciotola tutti gli ingredienti liquidi.

Unirli e amalgamarli velocemente.

Mettere i pirrottini nello stampo da muffin e riempirli per 2/3 dell'altezza.

Cuocere in forno caldo a 180° per 20 minuti circa.

