

Muffin al cacao senza latte



Oggi abbiamo preparato dei muffin al cacao senza latte con gocce di cioccolato! Buoni ma leggeri! Ecco la ricetta.

Ingredienti per 12 muffin

240 g di farina 00

120 g di zucchero

200 ml di acqua

60 ml di olio di semi di arachide

1 uovo

2 cucchiaini di cacao amaro

1 bustina di lievito

1 pizzico di sale

Gocce di cioccolato

Preparazione

In una ciotola capiente mettete le parti solide: farina, cacao, zucchero e lievito setacciati.



In un'altra ciotola mescolate invece gli ingredienti liquidi: uovo, acqua e olio di semi.



Unite le parti liquide a quelle solide e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo ed uniforme. Aggiungete un pizzico di sale e amalgamate. Aggiungete le gocce di cioccolato a piacere tenendone un po' a parte.



Rivestite con pirottini di carta uno stampo per 12 muffin e riempiteli di composto per i 3/4. Mettete in cima qualche goccia di cioccolato, precedentemente messa da parte.



Infornate a 180°C per 15/20 minuti e i vostri muffin

saranno pronti!



Ideali per colazione con un [buon caffè macinato](#) fumante, ma morbido e soffice anche per una veloce merenda! L'assenza di latte e burro rendono questi muffin molto leggeri, così sarete liberi dai sensi di colpa!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)