

Muffin con zucca e gocce di cioccolato



Dopo la [torta di zucca con gocce di cioccolato](#) che abbiamo pubblicato qualche settimana fa, oggi vi proponiamo dei muffin con zucca e gocce di cioccolato, piccoli e deliziosi...ma attenzione uno tira l'altro.

Ingredienti per 12 muffin

200 g di zucca

150 g di farina

80 g di zucchero di canna

½ bustina di lievito

60 ml di latte

50 ml di olio di semi di arachide

1 uovo

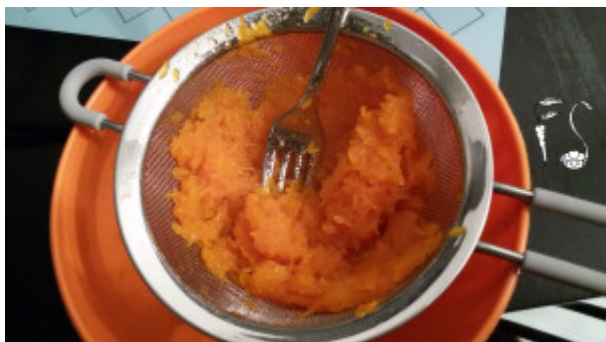
gocce di cioccolato

Pulire la zucca eliminando la buccia esterna, tagliarla a fette e cuocerla in forno a 180 ° per circa 20 minuti.

Sfornare la zucca, schiacciarla con una forchetta e lasciarla in uno scolapasta fino al momento dell'utilizzo.

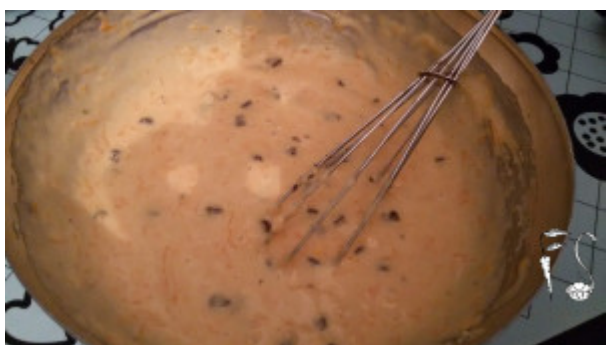
In una ciotola mescolare gli ingredienti secchi, la

farina, lo zucchero e il lievito. In un'altra ciotola unire gli ingredienti liquidi, l'uovo, il latte e l'olio.



Versare gli ingredienti liquidi su quelli secchi e aggiungere la zucca. Lavorare l'impasto e aggiungere le gocce di cioccolato.

Versare negli stampi da muffin e cuocere in forno ventilato a 175° per circa 25 minuti.



Prima di sfornarli fare la prova dello stecchino, se ancora bagnato cuocere per qualche minuto in più.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)