



OVO MUFFIN



PREPARAZIONE OVO MUFFIN

INGREDIENTI

120 g di Ovomaltine in polvere
180 g di farina
180 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di lievito in polvere
120 g di burro fuso
2 uova (M)
100 ml di latte
100 g di cioccolato
Ovomaltine a pezzetti

PREPARAZIONE

1. In una terrina, mescolare Ovomaltine in polvere, la farina, lo zucchero a velo, il sale e il lievito.
2. Sbattere il latte, le uova e il burro fuso in una terrina a parte.
3. Aggiungere gli ingredienti liquidi al composto con la farina e mescolare brevemente fino a ottenere un impasto omogeneo.
4. Incorporare nell'impasto due terzi del cioccolato Ovomaltine tritato.
5. Versare l'impasto negli stampini per muffin e cospargere con il cioccolato rimasto.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C (modalità statica) per 20-25 minuti.
7. Togliere i muffin dal forno e lasciarli raffreddare completamente su una griglia.