Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, muffin cioccolato e zucchine

borghese-4-40096eee

MUFFIN AL CIOCCOLATO CON ZUCCHINE

TEMPO:
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
4 uova
1 tuorlo d'uovo
350g Farina
350g zucchero
200g latte
200g olio evo
60g cacao
16 g lievito in polvere
2 zucchine
4 stampini
Per imburrare gli stampini:
Burro q.b.
Farina q.b.
Menta q.b

Preparazione:
Versa all'interno del boccale di una planetaria: il cacao,il lievito in polvere, la farina e lo zucchero. Mescolale bene con una frusta per evitare grumi. Prosegui aggiungendo le uova e l'olio extrevergine

di oliva.
Ricava delle strisce di zucchina e tagliale a cubetti. Sbollentale in acqua calda per qualche minuto.
Imburra i pirottini e ricoprili con la farina.
Scola le zucchine e versale nell'impasto. Aziona la planetaria e amalgama gli ingredienti.
Versa l'impasto nei pirottini imburrati, riempendoli per metà e posizionali su una placca da forno. Cuoci in forno a 180 gradi per 20 minuti.
Sforna i muffin e decora con foglioline di menta.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno