

Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, muffin cioccolato e zucchine



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 extravergine di oliva.

Ricava delle strisce di zuccina 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, riempiendoli 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