

Muffin al mascarpone e cioccolato

Ingredienti:

220 g di farina 00

200 g di mascarpone

2 uova

300 g di zucchero

100 g di olio

50 g di latte

2 cucchiaini di lievito

1 pizzico di sale

100 g di cioccolato in scaglie o gocce

In un contenitore amalgamate, possibilmente con l'aiuto di un robot da cucina, il mascarpone con le uova, il latte, l'olio, lo zucchero e il sale. Aggiungete poi lentamente la farina e il lievito e continuate a mescolare. Quando il composto risulterà ben omogeneo aggiungete il cioccolato e mescolate con un cucchiaio di legno. Versate il composto nei pirottini o nelle formine in silicone e infornate per 20-25 minuti in forno già caldo a 170°.

Per la versione decorata di carnevale mettete a sciogliere del cioccolato fondente (o bianco), fatelo cadere a cucchiaiate sui muffin e decorate con codette, smarties o qualsiasi altro decoro per dolci avete sottomano.