

Muffin pesche e gocce di cioccolato



Ingredienti:

5 uova
300 g zucchero
500 g farina
200 ml latte
250 g ricotta
1 bustina di lievito per dolci
50 g gocce di cioccolato
5 pesche

Una pesca tagliala a fettine sottili per la decorazione, le altre tagliale a cubetti piccoli.

Monta le uova intere con un pizzico di sale e lo zucchero finché diventano chiare e spumose. Aggiungi la ricotta, il latte, la farina ed il lievito. Amalgama bene il tutto. Unisci i cubetti di pesche e le gocce di cioccolato e versa nei stampini da muffin imburrati ed infarinati. Decora con le fette di pesca.

Metti i muffin nella teglia e poi nel kit forno, copri con la cupola San Pietro e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti, fiamma media 15 minuti, spento in auto cottura 15 minuti.

Lascia raffreddare prima di toglierli dagli stampi.

Eliza Sestov