

# Muffin super golosi al cioccolato



## Ingredienti:

200 g cioccolato fondente

250 g burro

3 uova

250 g zucchero

100 ml latte

1 cucchiaio caffè solubile

30 g cacao

220 g farina 00

1 bustina lievito per dolci

1 pizzico di sale

granelli di zucchero

Sciogliete a fiamma bassa il burro senza farlo bollire poi aggiungete il cioccolato tagliato a coltello.



Mescolate finché si scioglie poi lasciate raffreddare.

Mettete nella ciotola le uova con il sale e lo zucchero...



e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete il latte

ed il caffè.



Mescolate, poi il cioccolato con il burro.



Alla fine aggiungete la farina con il lievito ed il cacao setacciate.



Amalgamate bene il tutto. Distribuite negli stampini con la cartina dentro. Decorate con granelli di zucchero. Mettete i muffin nella teglia e poi nel kit forno.



Coprite con magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi a fiamma media 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla griglia.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.