

Muffin yogurt, panna e cioccolato



Ingredienti:

70 g burro

120 g zucchero

250 g yogurt bianco

100 ml panna fresca liquida

2 uova

250 g farina 00

1 bustina lievito per dolci

cioccolato q.b.

Mettete nella ciotola il burro morbido con lo zucchero, lavorate per ottenere una crema e aggiungete le uova.



Amalgamate bene il tutto. Aggiungete lo yogurt, la panna liquida...



...poi la farina con il lievito.



Amalgamate il tutto e versate nei pirotini di carta fino a metà. In ognuno aggiungete un cubetto di cioccolato e completate con impasto per arrivare a 3/4 della loro capacità. I pirotini di carta poggiatevi nelle forme in

silicone o usa e getta. Mettete i muffin nella teglia che poggiate nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media 15 minuti. Spegnete e lasciate coperto 3 minuti.



Per le prossime teglie con muffin cuocete direttamente a fiamma media 15 minuti, il kit è già caldo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.