

# Muffin con cioccolato

La ricetta dei morbidi muffin al cioccolato preparati con cura dal forno “La bottega di Gabri” di Rufina , che utilizza farine di grani antichi coltivati e lavorati nel comune di Bagno a Ripoli dall’azienda Agricola Monna Giovannella.

## Ingredienti:

Farina di grano Senatore Cappelli	250 g
Zucchero	65 g
Olio extra vergine di oliva	7 cucchiari
Gocce di cioccolato	45 g
Acqua	25 ml
Sale	qb



Emulsionare l’acqua tiepida e l’olio extra vergine di oliva sbattendo bene con una frusta , aggiungere poco a poco lo zucchero continuando a sbattere con la frusta fino ad ottenere un impasto omogeneo della consistenza di una crema. Aggiungere a pioggia la farina, il lievito e il pizzico di sale.

Per ultime aggiungere le gocce di cioccolato.

Mettere il composto nei pirottini con l’aiuto di una sac-a-poche oppure con un cucchiaino.

Cuocere in forno a 170°C per 18-20 minuti.