



Buonissimi Muffins al cioccolato per persone celiache (intolleranti al glutine)!

{loadposition articolista.danielasigaud}

(ricette veloci, ricette facili, ricette dolci) **INGREDIENTI:**

- 100 g di burro (a temperatura ambiente)
- 100 g di zucchero di semola
- 3 uova
- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di fecola di patate
- 2 cucchiaini di lievito artificiale per dolci

(ricette veloci, ricette facili, ricette dolci) **PROCEDIMENTO:**

Mettere il burro morbido in una terrina e lavorare con un cucchiaio di legno fino a che diviene spumoso.

Aggiungere lo zucchero, sempre amalgamando, e infine i tuorli d'uovo, uno per volta.

Intanto far fondere a bagnomaria il cioccolato fondente.

Unire il cioccolato fuso (e leggermente raffreddato), la fecola di patate e il lievito al composto già preparato nella terrina.

{loadposition correzione.igorscarabello}

A parte montare gli albumi a neve ben ferma, da aggiungere all'impasto mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto.

Versare il composto in formine per muffin del diametro di 5-6 cm senza superarne i 2/3 d'altezza.

Infornare il tutto a 160° per circa 25 minuti, sul piano medio-basso del forno.

BUONA MERENDA!!!!

*Written by Daniela Sigaudò   modified by Manager\_Igor Scarabel*

{loadposition articolista.danielasigaudò2}

La redazione di InformazionePura.it, pur facendo un grande controllo dei contenuti che pubblica, non si assume nessuna responsabilità in merito agli stessi. Infatti, è l'autore dello stesso articolo che si prende la piena responsabilità legale ed amministrativa dei contenuti pubblicati in esso (testo, foto, e vari).

**Muffins, cioccolato, glutine, cioccolato fondente, burro, ingredienti, procedimento, fecola di patate, impasto**