

# Muffin con le fragole al cioccolato

- Portata: Dolce
- Difficoltà: Facile
- Cottura: Forno

## Ingredienti per preparare i Muffin con le fragole al cioccolato:

- 150 g di farina
- 3 cucchiaini di cioccolato in polvere
- 90 g di zucchero
- 50 g di burro
- 2 uova medie
- 100 ml di panna fresca
- 60 g di fragole (fragola più.. fragola meno..)
- mezza bustina di lievito
- un pizzico di sale

## Preparazione dei Muffin con le fragole al cioccolato:

- **Sbattere le uova con lo zucchero** fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. **Setacciare la farina con il cioccolato in polvere** e il lievito e aggiungerla al composto insieme alla panna e al burro fuso.
- **Lavare le fragole**, eliminare il picciolo e tagliarle a pezzettini. Aggiungerle al composto e mescolare delicatamente, con un movimento dal basso verso l'alto, per amalgamare il tutto.
- **Versare il composto in appositi pirottini da muffin** riempiendoli per poco più della metà (con queste dosi, se usate degli stampini di medie dimensioni, otterrete 6 muffin)
- **Infornare** a 180°C in forno statico per 30-35 minuti (mi raccomando: ogni forno è diverso quindi controllate sempre la cottura con uno stecchino)
- Sfornate i muffin, lasciateli intiepidire prima di togliere dallo stampo. **Cospargere con zucchero a velo** e **decorare** con qualche fragola intera.