MUFFIN FIORITI

Un modo divertente e semplice per rendere i vostri muffin davvero unici. Ideali da preparare con i bambini. Possono essere anche un regalo originale

INGREDIENTI:

per i mini muffin:
250 g di farina
150 g di zucchero
50 g di cacao amaro in polvere
200 ml di latte
2 uova
150 g di cioccolato fondente Emilia
mezza bustina di lievito
90 ml di olio di girasole

per la decorazione:
100 di biscotti al cioccolato
pasta di zucchero colorata

Difficoltà
MEDIA

Preparazione
42 min

Porzioni
10

1 Preparare i muffin: in una ciotola setacciare assieme tutti gli ingredienti secchi: la farina lo zucchero, il cacao e il lievito. In una seconda ciotola mescolare velocemente i liquidi: il latte, l'olio e le uova, quindi mescolare i due composti e il cioccolato fondente tritati grossolanamente.

CONSIGLIO

I muffin possono anche venire preparati con cioccolato bianco o cioccolato fondente, ma anche, perché no, con un mix di tutti e tre.

2 Travasare l'impasto ottenuto in piccoli stampini da muffin e infornare per 30 minuti a 180°. Nel frattempo lavare e asciugare i vasetti e modellare la pasta da zucchero in forma di piantine. Sfornare e lasciare raffreddare i muffin.

3 Sistemare ogni muffin dentro un vasetto. Sistemare al centro una piantina di pasta di zucchero, quindi ricoprire con del terriccio fatto di biscotti sbriciolati. Servire subito.