



## I MUFFIN DI PAPA'

DI SILVIO PETTA

*Quando Zaini mi ha chiesto di raccontare qualcosa di molto personale che potesse avere a che fare con un dolce, non ci ho pensato un attimo: sono tanto affezionato a questa semplice ricetta dei muffin con gocce di cioccolato che, di fatto, ha visto crescere i miei bambini: glieli preparavo quand'erano piccoli, per offrire a loro una sana e gustosa merenda.*

*Amavo trascorrere tempo di qualità con loro, ogni giorno li aiutavo a scoprire il mondo: è questa la missione di noi papà e ho avuto la fortuna di poterlo raccontare sulle pagine del mio blog Superpapà.*

*Un papà in cucina "imbranato" come me alla fine riusciva a realizzare un piccolo capolavoro: i miei bambini li apprezzavano tanto che, di questi deliziosi muffin, non ne restava nemmeno una briciola!*

*Eh sì, mi ha dato belle soddisfazioni veder i miei figli golosi di un dolce creato dalle mie mani, una merenda con tante gocce di buon cioccolato, perché si sa, per i figli noi papà cerchiamo solo il meglio.*

*E anche adesso che sono grandi a volte mi dicono: "Papà facciamo i muffin?". Oggi che sono due ragazzi mi aiutano nella preparazione, ormai conoscono i segreti di questa ricetta, loro sono abili nel seminare più cioccolato fondente possibile.*

*Perché la bontà non ha limiti, oggi come allora, e io sono un papà felice ogni qual volta preparo i loro muffin preferiti!*

#StorieDiCioccolatoZaini

@zaini.1913 #festadelpapà #oggicucinapapà #superpapà #papà #noipapàcisiaimo #tvbpapà #amoredipapà.

## I MUFFIN DI PAPA'



### INGREDIENTI:

- 200 gr** di farina
- 120 gr** di zucchero
- 2** cucchiaini di lievito per dolci
- 100 gr** di gocce di cioccolato Emilia Zaini
- Un pizzico di sale
- 1** uovo
- 80 gr** di yogurt
- 80 gr** di latte
- 60 gr** di olio di semi



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
20 min



Porzioni  
10 persone

- 1** La preparazione si divide in due step:  
Il primo è mettere in una ciotola tutti i solidi

### CONSIGLIO

Si possono usare, volendo, anche gocce di cioccolato bianco

- 2** E in un'altra ciotola tutti i liquidi  
Mescolare prima separatamente e poi insieme le due ciotole

- 3** Riempire i pirottini (10) per tre quarti e cospargere a piacere le gocce di cioccolato  
Infornare a 190 gradi per 20 minuti.