

MUFFIN PERA E CIOCCOLATO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20-25 min - **Materiale :** stampini per muffin

Ingredienti : 10-12 muffin

- 100 g di pepite di cioccolato - 4 mezze pere sciroppate - 3 uova - 1 bustina di lievito chimico - 1 vasetto di yogurt - 1 vasetto di olio - 3 vasetti di farina - 2 vasetti di zucchero

1. Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6).
2. Nella bacinella con il coltello in metallo, versare le uova, lo yogurt, l'olio e lo zucchero. Frullare 20 secondi.
3. Aggiungere la farina e il lievito e far andare ancora 20 secondi. Se necessario riportare gli ingredienti verso il centro con la spatola.
4. Aggiungere le mezze pere (tagliate a pezzi grossi) e le pepite di cioccolato. Dare 2 impulsi.
5. Imburrare e infarinare gli stampini.
6. Suddividere la preparazione negli stampini fino a 3/4 circa.
7. Far cuocere circa 20 - 25 minuti.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

