Muffin zucca e cioccolato – I dolci di Flavia

Ingredienti:

(per 6 muffin)

1 uovo

70g zucchero

140g farina

200g zucca

2 cucchiaini di olio

100g cioccolato fondente

Latte q.b

Mezza bustina di lievito

Lavorazione:

Cuocete in forno la zucca tagliata a cubetti a 180° gradi per 30 minuti. Successivamente schiacciatela con una forchetta riducendola a purea.

Montate un uovo con lo zucchero, poi unite rapidamente gli altri ingredienti: zucca, latte, olio, farina e lievito.

Tagliate a pezzetti il cioccolato (io prima di usarlo l'ho lasciato in freezer qualche ora).

Riempite i pirottini, io ho creato un cuore di cioccolato con un pezzettino centrale, ma voi potete creare i classici muffin con le gocce se non volete il cuore morbido cioccolatoso.

I pirottini devono essere riempiti per $\frac{3}{4}$

Cottura: 180° gradi per 20 minuti.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#)