



CUCINA CON NOI!

Muffin di carote, menta e gocce di cioccolato

I muffin alle carote sono perfetti per la colazione, la merenda e anche per un picnic all'aria aperta. Scopri come prepararli usando le Carotine Intere e aggiungendo delle golose scaglie di cioccolato!

INGREDIENTI

300 g di Carotine Intere Orogel

150 g di farina 00

100 g di zucchero

100 g di cioccolato fondente

60 g di burro

2 uova piccole

mezza bustina di lievito per dolci

2 cucchiaini di sciroppo di menta

1 pizzico di sale



45



4



Facile



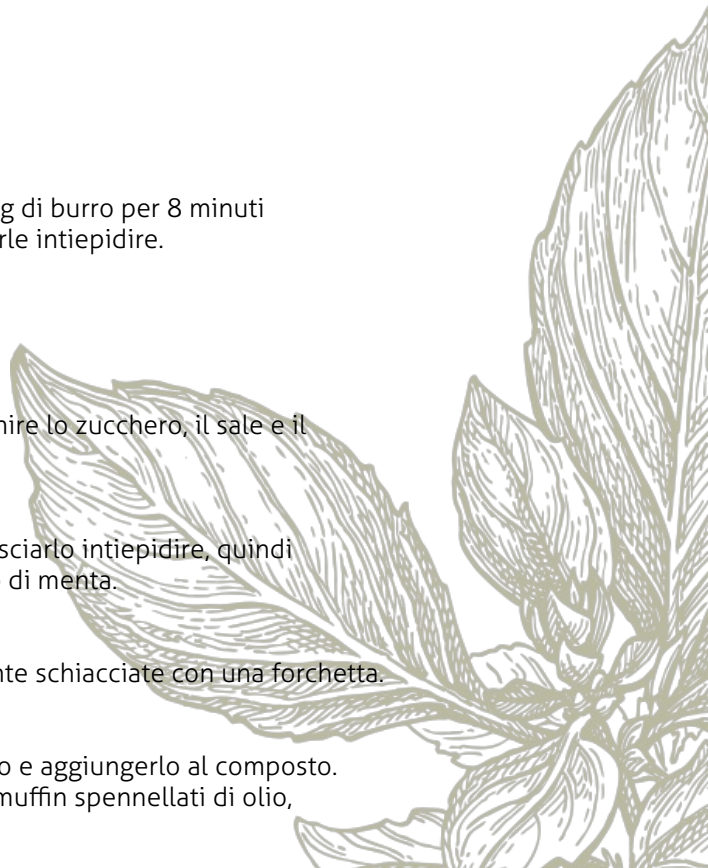
Desserts



Forno

Preparazione

- 1 Cuocere le carote in padella con 20 g di burro per 8 minuti mescolando spesso. Tritarle e lasciarle intiepidire.
- 2 Scaldare il forno a 180 °C.
- 3 In una ciotola setacciare la farina, unire lo zucchero, il sale e il lievito.
- 4 Sciogliere i restanti 40 g di burro, lasciarlo intiepidire, quindi mescolarlo alle uova e allo sciroppo di menta.
- 5 Unire la farina e le carote leggermente schiacciate con una forchetta.
- 6 Tritare grossolanamente il cioccolato e aggiungerlo al composto. Versare il composto in stampini da muffin spennellati di olio, riempiendoli per due terzi.



7

Cuocere per 25 minuti, sfornare e lasciare raffreddare prima di servire.

