



I MUFFIN DI NINA E OLGA

INGREDIENTI:

-  150 gr di gocce di cioccolato
-  185 gr di burro
-  400 gr di farina di tipo '00
-  1 cucchiaino di estratto di vaniglia
-  1 cucchiaino di bicarbonato
-  220 gr di zucchero semolato
-  15 gr di lievito per dolci
-  3 uova
-  un pizzico di sale fino
-  200 gr di latte intero



PROCEDIMENTO:

Prendi una ciotola e versa all'interno il burro tagliato a cubetti e lo zucchero. Lavora burro e zucchero con l'aiuto di una frusta fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungi un cucchiaino di estratto di vaniglia. Poi le uova, a temperatura ambiente, una alla volta. Aggiungi a più riprese la farina, il lievito per dolci e il bicarbonato setacciati. Aggiungi un pizzico di sale e versa il latte a filo continuando a mescolare. Versa le gocce di cioccolato e incorporale bene all'impasto. Prendi una teglia per muffin e posiziona i vari pirottini all'interno. Usa un cucchiaio per riempire ognuno di essi. Inforna a 180° per 20 minuti.

Spolvera i muffin con lo zucchero a velo. Prendi il memory di Nina e Olga e per ogni personaggio ritaglia sia la sagoma a colori che quella in bianco e nero. Stendi la colla lungo il perimetro delle due sagome e infila nel mezzo uno stuzzicadenti. Ripeti il procedimento per ogni personaggio. Disponi uno stuzzicadenti diverso in ogni muffin.

Buon appetito!

