

## MUFFIN CIOCCOLATOSI

### INGREDIENTI:

per 10 muffin

- 50 gr di farina di nocciole
- 70 gr di farina di riso
- 100 gr di farina 0
- 60 gr di cioccolato fondente
- 20 gr di amido di mais
- 30 gr di cacao amaro
- 50 ml di olio di semi
- 200 ml di latte di avena
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- mezzo cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di cannella

### PREPARAZIONE

Fai sciogliere nel latte caldo il cioccolato fondente. Accendi il forno a 200°.

Unisci prima gli ingredienti secchi poi aggiungi il latte col cioccolato, l'aceto, il bicarbonato e la cannella.

Versa negli stampini da muffin e inforna per 15/20 minuti.

**Permalink:** <http://veghissimo.wordpress.com/2015/01/05/muffin-cioccolatosi>