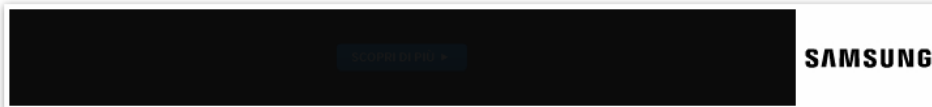


LINK: http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatodop/muffin-cioccolato-cocco/?doing_wp_cron=1400228789.9669070243835449218750#

ELENCO RICETTE PER: ▼ ENGLISH RECIPES COLLABORAZIONI



Posted on 27 aprile 2014

Muffin al cioccolato e cocco

A colazione ci piace cambiare, e poichè un barattolo di latte di cocco aspettava aperto in frigo ho pensato di realizzare questi muffin al cocco e cioccolato, il migliore degli abbinamenti per me, inoltre per realizzarli ho utilizzato la farina Varvello integral bianco, farina di tipo 0 ma ricca di fibra!



PRESENTAZIONE

Neolaureata in matematica, appassionata di PRODOTTI NATURALI, BIOLOGICI, A CHILOMETRO ZERO E DOP che cerca di trasformare in lavoro questa sua passione. Felice perchè finalmente tante aziende stanno chiedendo di collaborare con me, e questo mi fa credere ancora di più che prima o poi il mio blog mi darà grandi soddisfazioni. Sono molto autocritica e mi aspetto sempre di più da me stessa, spero che il mio blog vi piaccia, sbirciate tutte le ricette che volete!

Trovaci su Facebook



Dolce e Salato DOP
Vi piacerebbe realizzare una cheesecake senza gelatina? Maria ci spiega come fare sulla sua pagina!
<https://www.facebook.com/lacucinasemplicedimaria>



LINK: http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatodop/muffin-cioccolato-cocco/?doing_wp_cron=1400228789.9669070243835449218750#

Ingredienti:

- 220 gr di farina Integralbianco Varvello
- 180 gr di zucchero
- 250 ml di latte di cocco
- 30 gr di farina di cocco
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 100 gr di gocce di cioccolato
- 90 gr di olio di semi
- 1 uovo
- aroma di vaniglia
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di bicarbonato

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 200°.

In un contenitore versare tutti gli ingredienti secchi e mescolare con una frusta.

In un altro contenitore fare lo stesso con gli ingredienti liquidi.

Unire i liquidi ai secchi e mescolare energicamente per non far formare grumi, verrà un composto denso ma liquido.

Mettere dei pirottini di carta in stampi per muffin e riempirli lasciando 5 millimetri dal bordo, mettere poi in superficie una manciata di gocce di cioccolato e una spolverata di farina di cocco,

Infornare per circa 15- 20 minuti.

Questa dose è per circa 15 morbidissimi muffin al cioccolato e cocco.



Se ti piacciono le mie ricette seguimi su facebook cliccando [Mi Piace qui](#)

A questa ricetta ha collaborato la ditta:



mana e
una
persona
semplice
come tutti i
suoi piatti

Dolce e Salato DOP piace a 40.233 persone.



Plug-in sociale di Facebook

CONTATORE VISITE



PRODOTTI TIBIONA



[Cioccolato al latte da copertura Bongiovanni](#)

[Cioccolato al latte senza zucchero Venchi](#)

[Crusca d'avena](#)

[Farina di Avena](#)

[Farina molto forte Molino Pivetti](#)

[Glutine di grano](#)

[Latte in polvere](#)

[Libro Tutto sul pane fatto in casa - Aldo Bongiovanni](#)

[Shirataki](#)

CERCA RICETTA

DIVENTA UN LETTORE DI DOLCE E

SALATO DOP

1	14	175
Tweet	+1	Mi piace

DOLCE E SALATO DOP SU GOOGLE+



Dolce e Salato DOP

I dolci e la pasta madre, due passioni che non moriranno mai!

Segui

+ 239

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona mese