



# allo spreco alimentare



## Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

### Muffin con conigli e uova di Pasqua

La ricetta è per circa 12 muffin

#### Ingredienti

250 g farina bianca  
2 c di lievito  
1 pizzico di sale  
100 g circa di conigli o uova di cioccolata a piccoli pezzi  
1 uovo  
100 g di zucchero  
80 ml di olio (per esempio di colza)  
2 dl di latte  
100 g di conigli di cioccolato fuso



#### Preparazione

Mescolare farina, lievito e sale.  
Aggiungere i pezzi di cioccolata.  
A lato, sbattere l'uovo con lo zucchero; aggiungere l'olio e il latte e mescolare bene il tutto.  
Aggiungere il composto di farina, lievito e sale, e il cioccolato fuso. Rimestare fino a che la pasta sia ben amalgamata.

Versare l'impasto in una forma per muffin unta con un po' di burro o nelle forme di carta.

Forno preriscaldato a 200°C per 20-25 minuti.

Sono da assaggiare quando sono ancora tiepidi.