

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cheesecake muffins al limone e cioccolato bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

330 g di farina
2 cucchiaini di bicarbonato
1 cucchiaino di lievito
1/2 cucchiaino di sale
130 g di ricotta
75 g di zucchero + due cucchiari extra
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
250 g di philadelphia
120 g di burro a temperatura ambiente
1 uovo
125 ml di latticello (sostituibile con 60ml di latte+ 65 ml di yogurt bianco)
1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata
1 cucchiaio di succo di limone
80 g di gocce di cioccolato bianco
scaglie di mandorle per decorare.

PREPARAZIONE

1 Mescolare la farina con il sale, il lievito e il bicarbonato e mettere da parte.

In un'altra terrina, mescolare la ricotta con i due cucchiai di zucchero e 1 cucchiaino di vaniglia e mettere da parte.

In una terrina piuttosto grande, sbattere il formaggio con il burro per 3 minuti, aggiungere lo zucchero e sbattere per altri 2 minuti, aggiungere l'uovo, il latticello, il succo di limone, la scorza di limone, la vaniglia e le gocce di cioccolato.

Incorporare poco alla volta la farina fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versarne due cucchiai in ogni stampino per muffins, poi mettere al centro un cucchiaino di crema di ricotta.



2 Ricoprire con un cucchiaio di composto con il cioccolato e cospargere di scaglie di mandorle. Cuocere a 180°C per 25 minuti circa.



3 Lasciare raffreddare nello stampo prima di metterli su un piatto di portata.





4 Gli ingredienti indicati sono sufficienti per realizzare 14 muffins.