

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins al Bayles

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Muffin al Bayles: un muffin al cioccolato con un morbidissimo ripieno al Bayles, un dolcetto che soddisfa anche il palato più ricercato. Questa combinazione tra cioccolato e crema al whisky è senza dubbio goduriosa: provateli!

## INGREDIENTI

FORMAGGIO SPALMABILE ( tipo Philadelphia ) - 90 gr  
BAILEYS 1,5 cucchiaini da tavola  
CIOCCOLATO FONDENTE grattugiato - 100 gr  
CACAO AMARO 3 cucchiaini da tavola  
FARINA 188 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVA 1  
LATTE INTERO 178 ml  
ACQUA 80 ml  
BURRO fuso - 50 gr  
LIEVITO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè  
SALE ½ cucchiaini da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Montate il formaggio spalmabile fino a renderlo omogeneo e spumoso, quindi aggiungetevi il Baileys e sbattete ancora.



- 2 In una ciotola a parte, montate le uova con il latte, l'acqua ed il burro, quindi aggiungete il cioccolato.



- 3 Setacciate gli ingredienti secchi rimanenti ed incorporateli al composto di uova e mescolate solo quanto basta ad amalgamarli.



- 4 Riempite gli stampini da muffin ben unti fino a 1/3, quindi create un buco nel mezzo che andrà riempito con un cucchiaino del composto di formaggio.



- 5 Ricoprite il tutto con altra pastella per muffin fino a riempire gli stampini a 3/4.  
Infornate a 190°C per 20 minuti.