

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffins al cioccolato bianco con glassa al formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER I MUFFIN

- 300 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 60 g di zucchero
- 300 g di cioccolato bianco
- 2 uova
- 60 g di burro
- 250 ml di latte
- 2 cucchiai di miele
- 2 cucchiaini di vanillina.

### PER LA GLASSA

- 160 g di philadelphia
- 100 g di cioccolato bianco
- 1 cucchiaio di latte.

# PREPARAZIONE

- 1 Per i muffin: in una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.



- 2 Aggiungete il burro morbido, il miele e la vanillina e continuate a montare.



- 3 Unite la farina, il lievito ed il sale.



4 Diluite con il latte.



5 Infine aggiungete i pezzetti di cioccolato bianco.



6 Versate l'impasto in 15 stampini da muffin.



7 Infornate a 180°C per 15 minuti.

Per la glassa: montare con le fruste elettriche il formaggio aggiungete il cioccolato fuso, il latte e mescolare il tutto.



8 Glassate i dolcetti con l'aiuto di un cucchiaio, se volete potete decorare con degli zuccherini.



