

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al cioccolato bianco e lamponi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 300 gr
CIOCCOLATO BIANCO 250 gr
LATTE 180 gr
ZUCCHERO 150 gr
BURRO 70 gr
LAMPONI 70 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaio da tavola
UOVA 1
SALE 1 pizzico
ESTRATTO DI VANIGLIA cucchiaino - 1
ZUCCHERO DI CANNA per decorare -

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere 125 gr di cioccolato con il burro a bagnomaria e, dopo aver amalgamato

bene, lasciar raffreddare.

Sbattete l'uovo con zucchero finchè non sarà diventato chiaro e spumoso, aggiungete il latte, e l'estratto di vaniglia, mescolate.

Unite il cioccolato bianco e amalgamate bene, setacciate la farina con il sale e il lievito e unitela al composto.

Tritate grossolanamente il restante cioccolato e unitelo al composto, unite delicatamente i lamponi e mescolate.



- 2 Versate il composto negli stampini riempiendoli fino a 3/4 e spolverizzate con lo zucchero di canna.



3 Fate cuocere a 180° per 20 minuti.



4 Sfornate e togliete dagli stampini prima di servire.

