

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.

