

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al mascarpone

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina 00
150 g di fecola di patate
260 g di zucchero
100 g di burro
100 ml di latte
250 g di mascarpone
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
50 g di gocce di cioccolato
poca marmellata ai frutti di bosco.

PREPARAZIONE

1 Pre riscaldate il forno a 180°C.

Negli stampi per muffin mettete i pirottini di carta.

In una casseruola fate sciogliere il burro a fiamma bassa.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



3 Unite il burro tiepido e mescolare.



4 Unite il mascarpone e mescolare.



5 Incorporate il latte.



6 Infine unite poco per volta la farina, il lievito e la farina setacciati insieme.



- 7 Trasferite negli stampini e mettete in 1/3 degli stampini le gocce di cioccolato, in un altro terzo mettete la marmellata infine lasciate neutri quelli che rimangono.



- 8 Infornate a 180°C per 25-30 minuti.



