

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins con glassa al formaggio fresco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I muffins con glassa al formaggio fresco sono un ibrido tra i classici muffins di scuola inglese e i più dolci cupcakes americani, che amano moltissimo le decorazioni di glassa con formaggio fresco. Facili da preparare, si gustano benissimo dopo il riposo in frigorifero e il cuore cremoso è una delicata sorpresa che conquisterà tutti!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
FORMAGGIO SPALMABILE (tipo Philadelphia) - 220 gr
PANNA ACIDA 200 ml
ZUCCHERO A VELO 50 gr
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
UOVA grandi - 2
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
SCORZA DI LIMONE di 1 limone e tritate fini -
SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tè
BURRO per ungere gli stampini -

PREPARAZIONE

- 1 Prima di entrare nel vivo della ricetta, amalgamate 100 g di formaggio fresco con 15 g di zucchero a velo setacciato (questo vi servirà per il ripieno dei muffins), come nella ciotola a sinistra nella foto seguente.



- 2 La ricetta è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine.

Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero.



- 3 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi la panna acida, il burro fuso e le scorze di limone.



- 4 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



- 5 Mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.



6 Distribuite metà della pastella per muffin nelle formine aiutandovi con un cucchiaio.

Collocate nel centro di ogni formina per muffin un cucchiaino della farcia al formaggio fresco precedentemente preparata, quindi ricoprite il tutto con la pastella per muffins rimanente.



7 Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.

Lasciate riposare i muffins per circa 5 minuti, quindi potrete estrarli dallo stampo e farli raffreddare su di una griglia.

Per la glassa: amalgamate il formaggio fresco rimanente con lo zucchero a velo rimasto ed

aggiungete il succo di limone. Come nella ciotolina a destra nella foto seguente.



8 Distribuite la glassa sui muffin e conservateli in frigorifero fino al momento di servirli.