

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al cioccolato bianco e lamponi

di: *LadyofShalott*

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.

