

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.

