

Muffin al cioccolato bianco



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Monta il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lo zucchero con le fruste elettriche. Unisci le uova una ad una e poi la vanillina. Incorpora con una spatola la farina, la panna e, per ultimo, il cioccolato a scaglie fini. Versa il composto in stampini cilindrici o da babà fino a metà dell'altezza e inforna a 170° C per 20 min. Lascia raffreddare e sforma.

Lavora il formaggio con lo zucchero a velo. Fonda il cioccolato nella panna e unisci il composto ottenuto al formaggio. Farcisci superficialmente i muffin spalmando con il dorso di un cucchiaino e fai raffreddare 10 min. in frigorifero prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- **Per i muffin al cioccolato:**
- 125 gr di burro
- 180 gr di zucchero
- 2 uova

- 1 bustina di vanillina
- 250 gr di farina autolievitante
- 110 ml di panna fresca
- 250 gr di cioccolato bianco
- **Per la copertura:**
- 50 gr di cioccolato bianco
- 30 ml di panna fresca
- 100 gr di formaggio fresco spalmabile
- 20 gr di zucchero a velo