



MUFFIN AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE

Chi cerca un nuovo gusto per i muffin qui è accontentato! Il gusto speciale del cioccolato bianco si fonde col gusto e profumo delle fragole, per un risultato fresco e goloso.



INGREDIENTI:

150 g gocce di cioccolato bianco Emilia
220 g fragole
380 g farina
150 g zucchero
180 g burro
200 g latte
3 uova
1 bustina lievito
1 bustina vanillina
1/2 cucchiaino bicarbonato
q.b. sale
50 g farina
40 g zucchero di canna
30 g burro



Difficoltà
MADIA



Preparazione
80 min



Porzioni
14

1 Preriscaldare il forno a 180°. Lasciare i 180 g di burro fuori dal frigorifero. Lavare le fragole e tagliarle a pezzettini. Setacciare in uno stesso contenitore la farina, il lievito, il bicarbonato, la vanillina e un pizzico di sale.

2 Mettere il burro in una ciotola e aggiungere lo zucchero, amalgamare bene gli ingredienti con una frusta elettrica fino a che il composto risulterà cremoso. Aggiungere le 3 uova una ad una, sempre lavorando con la frusta elettrica, e il latte a filo, quindi incorporare al composto la farina setacciata con lievito, bicarbonato, vanillina e sale. Mescolare bene con un mestolo di legno fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Incorporare le gocce di cioccolato bianco e le fragole spezzettate.

3 Segue la preparazione della copertura croccante: in una ciotola sbriciolare con le dita i 30 g di burro, freddo da frigorifero, lo zucchero di canna e i 50 g. di farina. Mischiare l'impasto grossolanamente con un cucchiaio di legno o con le dita per ottenere delle bricioline (come per un crumble). Foderare 14 stampini da muffin con pirottini di carta che arrivino fino a mezzo centimetro dal bordo dello stampo. Riempire con l'impasto i 14 pirottini negli stampi, ricoprire quindi i muffin con le bricioline della copertura e infornarli per circa 35/40 minuti. Quando appariranno dorati estrarli dal forno e farli raffreddare prima di servirli.

CONSIGLIO

Questi deliziosi muffin si possono servire anche con una tazzina di yogurt fresco al naturale

