



MUFFIN CON CIOCCOLATO BIANCO E AMARENE

Difficolt: Facile



Buongiorno,

come spesso mi capita, l'altro giorno mi venuta voglia di un dolce, goloso ovviamente, ma anche facile da realizzare!

Avevo in frigo delle amarene sciroppate da finire ed nata questa ricetta, devo dire una consistenza sofficissima e un sapore super goloso grazie alle amarene e alla dolcezza del cioccolato bianco, provateli!

Dosi: dosi per 12 muffin

- amarene sciroppate 120gr.
- cioccolato bianco 100gr.
- farina 00 250gr.
- latte 150gr.
- lievito 1 bustina
- olio di semi 60gr.
- uova 2 intere
- zucchero 150gr.

Prendiamo una ciotola

mettiamoci l'olio, il latte e le uova intere e mescoliamo a mano con una frusta



In un'altra ciotola un p pi grande mettiamo la farina, il lievito, lo zucchero e il cioccolato tagliuzzato e mescoliamo bene il tutto



uniamo alle farine, il composto precedentemente amalgamato di latte olio e uova



mescoliamo di nuovo il tutto e aggiungiamo le amarene tagliate a met



inseriamo nella teglia per i muffin i pirottini e riempiamoli quasi fino al bordo



ora in forno gi caldo a 180 per circa 15/20 minuti.



Ottimi serviti cos al naturale o come ho fatto io con una colata di sciroppo di amarene sopra
mmmmmm!!!!

Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi