



Muffins al cioccolato bianco - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce dolci per colazione - cioccolato bianco - mandorle

Ingredienti:

375 g di farina, 4 cucchiaini di lievito in polvere, 125 g di zucchero di canna, 200 g di cioccolato bianco a pezzetti, 2 uova, 375 ml di latte, 2 cucchiaini di scorza limone finemente grattugiata, 160 g di burro fuso, 45 g di mandorle a scaglie

Preriscaldate il forno a 210°C.

Spennellate uno stampo da 6 muffin con olio e burro fuso. Setacciate la farina e il lievito in una capiente ciotola, incorporatevi lo zucchero di canna e il cioccolato e formate una fontana nel centro. In una ciotola lavorate il latte, le uova e scorza di limone, quindi versate la crema nella fontana aggiungete il burro e amalgamatelo senza lavorarlo troppo: il composto deve risultare grumoso. Distribuite l'impasto negli stampi riempiendoli di circa $\frac{3}{4}$ e spolverizzate la superficie con scaglie di mandorle. Praticate una leggera pressione con il dito finchè le mandorle aderiscano all'impasto e passate in forno per 25 minuti finchè uno spiedo infilato al centro di un muffin non ne esce pulito. Lasciateli negli stampi per 5 minuti prima di estrarli. Fateli raffreddare su una gratella.