

MUFFIN CREMA DI NEVE DI MAURA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (270gr)
- 3 uova
- latte (3ml)
- burro (130gr)
- panna fresca da montare (200ml)
- zucchero a velo (50gr)
- cioccolato fondente (70gr)
- vaniglia (1gr)
- lievito vanigliato (1gr)
- cioccolato bianco (250gr)
- granella di nocciole (70gr)

Come si prepara

In un tegamino sciogliere 110 g di burro con 50 g di cioccolato bianco.

A parte in una terrina lavorare le uova con lo zucchero, poi unire il burro sciolto con il cioccolato bianco e l'aroma di vaniglia, poi di seguito unire farina e lievito fino ad ottenere un composto cremoso.

Se risultasse troppo solido unire qualche cucchiaio di latte. Imburrare gli stampi per muffins o usare gli appositi pirottini.

Mettere un cucchiaio abbondante di composto in ogni formina e cuocere per circa 15 min.

Intanto far bollire la panna poi sciogliervi il rimanente cioccolato bianco. Amalgamare bene e far raffreddare.

Quando il composto è ben freddo montarlo con le fruste elettriche. A parte sciogliere anche il cioccolato fondente.

Tagliare a metà in senso orizzontale i muffins, farcirli con un cucchiaino di cioccolato fondente e di granella di nocciole.



Ricomporli e spalmare abbondante panna al cioccolato bianco su ognuno lasciando il composto ammucchiato come formare montagne di neve.

Spolverizzare con zucchero a velo e servire.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tags

ricetta utente, ricette utenti, biscotti, muffins, muffins crema di neve, muffin

