



Ricetta per Muffin al cioccolato e formaggio fresco



Per 12 persone

Tempo di preparazione: 40 min

Per 12 pezzi

Ingredienti:

- 200 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di sodio bicarbonato
- 4 cucchiaini di cioccolato in polvere
- 1 uovo
- 80 g cioccolato fondente a pezzetti oppure gocce di cioccolato
- 50 g cioccolato bianco a pezzetti oppure gocce di cioccolato
- 30 g zucchero
- 50 ml olio di semi
- 300 g latticello (può essere sostituito anche con yogurt liquido)

Per il ripieno:

- 200 g formaggio fresco (p.es. Philadelphia)
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione:

Miscelare la farina con il lievito e bicarbonato di sodio, unire lo zucchero, il cacao amaro e il cioccolato. In una ciotola a parte mescolare l'uovo, il latticello e l'olio e aggiungere al composto precedente. Miscelare bene.

Per il ripieno sbattere il formaggio fresco, lo zucchero e lo zucchero vanigliato.

Riempire gli appositi stampini a metà con l'impasto, porre sopra un cucchiaino colmo di ripieno e un altro strato dell'impasto.

Trasferire in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

Ca. 20 min. a 180°

Nel forno termo ventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.