



Peccati di gola
**Muffin al cioccolato bianco e
fragole**



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

Preparazione

- 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 briciole (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 briciole 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.