

Muffin con cioccolato bianco



Ingredienti

2 uova
210 g farina al farro
150 g cioccolato bianca a pezzettini
80 zucchero
80 g panna fresca
80 g burro
80 g yogurt Vipiteno bianco intero
3 TL lievito per loci
1/2 bacca di vaniglia
pizzico di sale

Preparazione

Scaldare il forno a 175°C. Mettere la cioccolata con il burro, la panna e lo yogurt in una ciotola e far sciogliere tutto nel bagnomaria. Battere le uova con lo zucchero e il pizzico di sale e i semi della bacca di vaniglia. Aggiungere la miscela di cioccolata. Alla fine mischiare con la farina e il lievito. Mettere l'impasto nelle teglie per i muffin e infornarli per 35 minuti



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

