

Muffins al cioccolato bianco e ciliegie



Ingredienti

225 gr di farina
120 gr di zucchero
70 gr di burro
3 uova
150 gr di cioccolato bianco
200 gr di ciliegie snocciolate
2 cucchiaini di lievito per dolci

Procedimento

Snocciolare le ciliegie. Sciogliere a bagno maria il cioccolato e il burro. Sbattere con una frusta le uova e lo zucchero, unire il composto di cioccolato fuso. Unire in ultimo la farina setacciata con il lievito. Imburrare una teglia per muffins, versare metà dell'impasto in ciascun stampino e disporvi sopra 5 o 6 ciliegie, coprire con il restante impasto. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 25/30 minuti.