

Muffin al Cioccolato Bianco e Biscoff®

11 passaggi
24 porzioni

Il cioccolato bianco incontra Biscoff in un muffin soffice e irresistibile.

Ingredienti

600 g di crema spalmabile Biscoff
4 uova + 4 tuorli
420 g di zucchero semolato
450 g di panna acida
300 g di latticello
3 g di estratto di vaniglia
100 g di olio vegetale neutro
100 g di burro non salato, fuso
750 g di farina 00
1 pizzico di sale
24 g di lievito in polvere
8 g di bicarbonato di sodio
300 g di gocce di cioccolato bianco

Decorazione

Crema spalmabile Biscoff
24 biscotti Biscoff

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200 °C.
2. Mescolare le uova e lo zucchero in una ciotola di medie dimensioni. Sbattere fino a ottenere un composto chiaro e cremoso, così da incorporare al meglio lo zucchero.
3. Aggiungere la panna acida, il latticello, l’estratto di vaniglia, l’olio e il burro fuso al composto.
4. In una ciotola più capiente, mescolare la farina, il sale, il lievito in polvere e il bicarbonato di sodio.
5. Versare gli ingredienti liquidi nella ciotola con gli ingredienti secchi e mescolare, evitando di lavorare eccessivamente l’impasto.
6. Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere le gocce di cioccolato bianco e incorporarle delicatamente.
7. Distribuire l’impasto negli stampi per muffin, riempiendoli per circa 2/3 della loro capacità.
8. Cuocere i muffin a 200 °C per 10 minuti, quindi abbassare la temperatura a 180 °C e proseguire la cottura per altri 15-20 minuti, fino a quando saranno ben cotti e dorati in superficie.
9. Lasciare raffreddare completamente i muffin.
10. Una volta raffreddati, praticare un foro al centro della superficie ed estrarre una piccola quantità di impasto.

11 Trasferire la crema spalmabile Biscoff in una sac à poche con bocchetta tonda e farcire il foro. Completare con una generosa dose di crema spalmabile Biscoff sulla superficie e decorare con un biscotto Biscoff.