

# Muffin farciti alla crema di mascarpone



## ingredienti

300 g di farina 00	burro per ungere la teglia
150 g di panna acida	
125 g di cioccolato bianco	<i>per la crema al mascarpone</i>
125 g di cioccolato fondente	200 g di mascarpone
75 ml di latte	4 cucchiaini di latte
75 g di zucchero di canna	2 cucchiaini di zucchero di canna
3 cucchiaini di olio di semi	
un uovo	<i>per decorare</i>
un cucchiaino e mezzo di cacao amaro	un cucchiaino di cacao amaro
un cucchiaino raso di lievito per dolci	

## PREPARAZIONE

15 min

## COTTURA

20 min

## TEMPO TOTALE

35 min

12 pezzi

## procedimento

Tritare finemente il cioccolato bianco ed il cioccolato fondente e trasferirlo in una ciotola; unire lo zucchero, setacciare su tutto la farina, il lievito e il cacao e mescolare.

In un'altra ciotola, sbattere brevemente l'uovo, quindi aggiungere la panna acida, il latte e l'olio ed amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare il mix di polveri preparato in precedenza e mescolare fino a che non sarà perfettamente assorbito: si otterrà un composto molto denso e coloso.

Ungere le cavità di una teglia da muffin pennellandole con burro fuso. Trasferire il composto ottenuto in una tasca da pasticceria e porzionarlo nelle cavità della teglia; in alternativa si può usare un cucchiaino, ma il rischio è di ottenere dei muffin più irregolari. Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti, o comunque fino a cottura. Sformare i muffin, farli riposare nello stampo per circa 5 minuti, quindi sformarli delicatamente e farli raffreddare completamente su una griglia.

Preparare la crema al mascarpone. In una ciotola, mescolare il mascarpone con lo zucchero e il latte e lavorare il composto con un cucchiaino fino ad ottenere una crema morbida e omogenea. Trasferire la crema ottenuta in una tasca da pasticceria (o una siringa per dolci) con bocchetta a scelta.

Quando i muffin saranno completamente raffreddati, tagliarli a metà con un coltello affilato, farcirli con la crema al mascarpone, quindi ricomporli e ultimare un ciuffetto di crema sulla sommità. Spolverizzare con cacao amaro e servire.