



## Muffin ai mirtilli e cioccolato bianco

*Sono tra i dolci capaci di rendere la colazione un momento di piacere ma conquistano tutti anche per una merenda golosa o un brunch speciale. La versione che proponiamo è veramente irresistibile*

Con il loro profumo, la morbidezza e la golosità, i muffin sono il modo perfetto per iniziare la giornata. Se aggiungiamo i mirtilli, poi, diventano anche salutare visto che questi frutti di bosco hanno anche molte proprietà curative naturali.

### Muffin ai mirtilli e cioccolato bianco

Tra le tante ricette in cui possono essere declinati, qui vi proponiamo i **muffin ai mirtilli e cioccolato bianco**, perfetta combinazione tra dolcezza e freschezza: i frutti di bosco, con il loro sapore leggermente acidulo, bilanciano la cremosità del cioccolato bianco, creando un equilibrio di gusto che conquista al primo morso. Perfetti per la colazione, ma anche per una merenda golosa o un brunch speciale, questi muffin si ottengono con un impasto semplice ma ricco di sapore.

Prepararli in casa è facile e veloce: con pochi ingredienti e qualche accorgimento, otterrai dei dolcetti fragranti e ben lievitati, come quelli di una bakery artigianale. Seguendo i consigli giusti,

eviterete impasti troppo secchi o mirtilli che affondano. Scoprite la ricetta passo dopo passo e lasciatevi conquistare dal profumo irresistibile che riempirà la cucina!

## La ricetta



## Ingredienti

|                                      |                                               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 180 g di zucchero                    | 100 ml di yogurt bianco                       |
| 180 g di farina                      | 2 cucchiaini di lievito per dolci (circa 8 g) |
| 180 g di burro a cubetti ammorbidito | 2 uova                                        |
| 180 g di mirtilli                    | Qualche goccia di estratto di vaniglia        |
| 90 g di mandorle in polvere          | Scorza grattugiata di mezzo limone            |

## Ingredienti per il topping

|                                       |                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 300 g di mascarpone                   | 80 ml di panna fresca           |
| 140 g di cioccolato bianco a pezzetti | 3 cucchiaini di zucchero a velo |

**Nota per il topping:** Sciogliete il cioccolato bianco nella panna calda prima di incorporarlo al mascarpone, così otterrete una crema più liscia e stabile.

## Preparazione

Preriscaldate il forno a 180°C (statico) o 170°C (ventilato). Preparate una teglia da muffin con i pirottini di carta.

In una ciotola (o nella planetaria), setacciate farina, lievito e mandorle in polvere. Mescolate e tenete da parte. In un'altra ciotola, lavorate il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete le uova, una alla volta, continuando a montare con le fruste elettriche. Unite anche la vaniglia e la scorza di limone. Incorporate lo yogurt e mescolate delicatamente.

Aggiungete poco alla volta gli ingredienti secchi (farina, mandorle, lievito), mescolando con una spatola per evitare di smontare il composto. Infarinate leggermente i mirtilli (per evitare che affondino in cottura) e incorporateli delicatamente all'impasto.

Versate un cucchiaio di impasto nei pirottini, aggiungete mezzo cucchiaino di confettura di mirtilli, quindi coprite con un altro cucchiaio di impasto, riempiendo ogni pirottino fino a circa 2/3 della capacità. Cuocete in forno per 30 minuti, o fino a quando i muffin saranno dorati e uno stecchino inserito al centro ne uscirà pulito. Lasciate raffreddare completamente su una griglia prima di aggiungere il topping.

### **Preparazione del topping al mascarpone e cioccolato bianco**

Scaldare la panna fresca (senza farla bollire) e versatela sul cioccolato bianco tritato, mescolando fino a ottenere una crema liscia. Lasciate intiepidire. In una ciotola, lavorate il mascarpone con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungete gradualmente la ganache di cioccolato bianco, mescolando con una spatola fino a incorporarla completamente. Trasferite la crema in una sac à poche con bocchetta a stella e decora i muffin raffreddati.

**Consiglio finale:** Puoi completare la decorazione con qualche mirtillo fresco e una spolverata di mandorle in scaglie.

## **Tipi di mirtilli e un libro di ricette**

Sono tre le varietà principali di mirtilli, blu, rosso e nero. Tra questi ultimi, particolarmente pregiato è il **mirtillo nero selvatico dell'Appennino tosco-emiliano** sul quale **Massimo Tramontano** ha scritto un libro dal titolo [Mirtillo Bencontento](#), nel quale si trovano anche interessanti ricette.

>> Vai alla Ricetta dei [Muffin al cioccolato](#)

### **Data di creazione**

08/10/2024

### **Autore**

redazione