



# Cupcakes de xocolata blanca

## CARACTERÍSTIQUES

**Tipus de recepta:** aperitiu/berenar dolç

**Persones:** 6-8 persones

**Dificultat:** ★★★

**Temps total d'elaboració:** 45 minuts

**Ajuda dels adults:** Sí

## INGREDIENTS

### Per a la massa:

- 150 g. xocolata blanca
- 150 ml llet
- 180 g. mantega
- 200 g. sucre
- 200 g. farina
- 4 ous
- 2 culleradetes de llevat

### Per a decorar:

- 180 g. xocolata blanca
- 300 g. sucre glaç
- 300 g. mantega a temperatura ambient

## ELABORACIÓ

1. Escalfa la llet amb la xocolata fins que es fongui. Deixa refredar.
2. Tamisa la farina amb el llevat i ho guardem per a després.
3. Bat la mantega amb el sucre fins que estigui ben integrat. Incorpora-hi els ous un a un, fins que la massa sigui homogènia. Afegeix la farina i bat de nou. Finalment hi afegim la xocolata desfeta.
4. Reparteix la massa en varis motlles de magdalenes i forneja a 170°C durant 25-30 minuts. Desemmotlla quan estigui templat i deixa refredar per complet.
5. Per a fer la cobertura, fon la xocolata i deixa-la refredar.
6. Mentrestant, prepara una porció de crema de mantega. Quan estigui llesta, i sense deixar de batre, incorpora la xocolata. Decora al gust amb el sucre glaç, posa-hi virutes de xocolata o el que et vingui més de gust. Vigila a no empatxar-te!

## NOTES

Aquesta recepta ens pots servir per preparar un berenar d'aniversari o uns postres casolans amb els més petits. En una dieta sana i equilibrada els productes alts en sucres no estan prohibits, únicament hem de saber que no se'n pot abusar.

## AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.

