

## **“Il risveglio del vulcano”**

# **Muffin al Nesquik con cuore morbido e salsa ai lamponi.**

*(Per 4 persone)*

---

### **Per i muffin**

200 gr di farina  
60 gr di Nesquik  
125 gr di burro  
180 gr di zucchero  
Marmellata di lamponi q.b.  
2 uova  
5 gr di lievito in polvere

### **Per la salsa ai lamponi**

200 gr di lamponi puliti  
100 gr di zucchero

### **Per mousse e farcitura**

125 gr di lamponi puliti  
30 gr di zucchero a velo  
125 ml di panna montata

### **Per la finitura**

50 gr di lamponi puliti  
1 cucchiaino di Nesquik  
Nesquik Squeeze q.b.

---

## **Iniziamo dal vulcano.**

Lavoriamo il burro con lo zucchero fino a farlo diventare spumoso. Aggiungiamo la marmellata di lamponi, le uova e il Nesquik.

A mano incorporiamo la farina setacciata con il lievito e mescoliamo dal basso verso l'alto. Imburriamo e infariniamo gli stampini. Riempiamo per 2/3 gli stampini con il composto al Nesquik.

Mettiamo i muffin in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti. Togliamoli dal forno e li lasciamo riposare per 10 minuti.

---

## **E dentro cosa si nasconde?**

Montiamo la panna e la ripongo subito in frigo. A parte frulliamo i lamponi con lo zucchero a velo e passiamo tutto al setaccio fino a farne una crema.

Mescoliamo la crema insieme alla panna molto delicatamente senza smontarla e riponiamo la mousse in frigo fino al momento di farcire i dolci.

Prendiamo i muffin e tagliamo una fetta di 1 cm dalla sommità, scavando l'interno e lasciando intatto il bordo e la parte inferiore. Farciamo la cavità con la mousse di lamponi.

Richiudiamo con la fetta tagliata in precedenza e rimettiamo in muffin in frigo.

---

## **Ora facciamo la lava di lamponi!**

Frulliamo i lamponi con lo zucchero e poi cuociamoli per qualche minuto. Versiamo la salsa sui muffin.

---

## **Rifiniamo...**

Finiamo con una spolverata di Nesquik e un po' di Squeeze.