

Cupcake vaniglia e cioccolato

Il Protein Bake Mix ti offre infinite possibilità. Puoi usarlo per preparare spuntini dolci o salati. Perché non provi questi deliziosi e soffici cupcake?

Porzioni: 8

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

INGREDIENTI

- 96 g di Protein Bake Mix
- 112 g di Protein Drink Mix
- 40 g di margarina a ridotto contenuto di grassi
- 230 ml di latte parzialmente scremato
- 20 g di cioccolato fondente al 90%
- 8 pirottini per cupcake



UTENSILI

Uno stampo per cupcake da 12

PREPARAZIONE

1. Preriscalda il forno a 180°C e inserisci gli 8 pirottini nello stampo per cupcake. Con un cucchiaino di legno, mescola in una ciotola capiente il Protein Bake Mix e il Protein Drink Mix. Aggiungila margarina e poi il latte, gradualmente e mescolando, e continua a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Riempi con l'impasto i pirottini e inforna per 15-20 minuti, fino a quando l'impasto sarà lievitato e dorato. Lascia raffreddare nello stampo.
3. Una volta raffreddati i cupcakes, spezzetta il cioccolato e mettilo in una ciotola per microonde. Scalda al microonde per 1 minuto/1 minuto e mezzo o finché il cioccolato non ha una consistenza cremosa e omogenea. Versa il cioccolato sui cupcakes e lascia freddare prima di servire.

Valori nutrizionali per porzione*

	Energia (kcal)	Grassi (g)	Carboidrati (g)	Fibre (g)	Proteine (g)
Per porzione.	143	5,5	9,0	1,0	14,0

Grassi (di cui saturi) (g): 1,9

Carboidrati, di cui zuccheri (g): 2,0

Sale (g): 0,7

*Solo seguendo le istruzioni di preparazione riportate in etichetta il prodotto fornisce tutti i benefici nutrizionali descritti. Quando si utilizza un prodotto Herbalife Nutrition in ricette che richiedono cottura, i livelli di alcune vitamine possono risultare ridotti rispetto ai valori riportati in etichetta.