



Atelier de Cocina

MUFFINS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

230 grs. de harina
50 grs. de cacao sin azúcar (tipo Valor)
150 grs. de azúcar
1 sobre de levadura química tipo Royal
2 yogures naturales (griegos, de soja, etc)
80 grs. de aceite de oliva 0,4°
2 huevos
40 grs. de leche entera
100 grs. + 50 grs. de chips de chocolate

Elaboración:

Precalentar el horno a 180° C calor arriba - abajo

Tamizar la harina y ponerla en un bol.

Incorporar el cacao, el azúcar y la levadura química. Mezclar todos los ingredientes.

En otro bol poner los huevos, la leche, los yogures y el aceite y mezclar.

Incorporar esta mezcla a la anterior y batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Añadir los 100 grs. de chips de chocolate y mezclar bien.

Preparar los moldes de papel de magdalenas en el molde para muffins metálico, de silicona o en flaneras, etc. Rellenar con la mezcla 2/3 del molde.

Decorar con los 50 grs. de chips de chocolate por encima.

Hornear unos 25 minutos aproximadamente. Pasado este tiempo, abrir el horno (antes no), pinchar un muffin y si sale limpio ya están.