Muffins de chocolate



Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min, Tiempo de

cocción: 15min

Tiempo total: 30min, Número de porciones:

18

O Calorías, O g Azúcares, O g Grasas, O g

Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/muffins-de-chocolate

Preparación

Preparar un bol grande y agregar los huevos, el azúcar, el aceite y la leche. Con la ayuda de una varilla o de una batidora mezclar todo hasta que quede uniforme. Luego, incorporar la harina, el chocolate en polvo, la levadura y la pizca de sal y seguir mezclando hasta que quede una preparación uniforme. Precalentar el horno 180°C y colocar la preparación en moldes para muffins. Espolvorear por arriba con chips de chocolate. Hornear a durante 15-20 minutos. Una vez fríos puede decorarlos espolvoreando un poco de azúcar glass, virutas de chocolate, etc.

Ingredientes

- 2 unidad/es Huevo
- 150 gramo/s Azúcar
- 125 cc. Aceite de oliva
- 125 cc. Leche
- 150 gramo/s Harina
- 1 cantidad mínima Sal
- 40 gramo/s Cacao
- 1/2 paquete/s Levadura instantánea
- 1 puñado/s Chips de chocolate

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

