

Muffins triple chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 12

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/muffins-triple-chocolate>

Preparación

Precalente el horno a 170°C. Ponga pirotines en una bandeja para 12 muffins (también puede poner un poco de manteca, aluminio, o rocío vegetal). Ponga a un lado. En una licuadora, (o procesador de alimentos), mezclar todos los ingredientes, excepto el chocolate para taza. Mezcle hasta que la avena se baje y la mezcla esté suave.

Coloque la mezcla en un bol y revuelva suavemente, agregue el chocolate rallado (poner el resto a un lado). Coloque la mezcla en el molde preparado. Coloque los muffins en el horno durante 10 minutos. Después de 10 minutos, retirar del horno y distribuir los chips de chocolate en la parte superior de cada uno. Coloquelos de nuevo en el horno y hornee durante otros 2-5 minutos, o hasta que un palillo salga limpio. Deje enfriar bien en el molde antes de retirar.

Ingredientes

- 1 3/4 taza/s Avena
- 3 Claras de huevo
- 3/4 taza/s Cacao sin azúcar
- 1/2 taza/s de puré de Manzanas
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Yogurt blanco
- 1/2 cucharadita/s Cremor Tártaro
- 1 1/2 cucharadita/s Levadura en polvo
- 1 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Agua caliente
- 1/2 cucharada/s Edulcorante en polvo
- 1/2 taza/s Chocolate para taza
- 1 taza/s Chips de chocolate

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

