

# Muffins de chocolate estilo Starbucks



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

Sólo una palabra irresistibles!!!

## **Ingredientes para 10 personas :**

- 230g de Harina
- 50g de Cacao en polvo sin azúcar Valor
- 150g de Azúcar
- 1 sobre de Levadura química Royal
- 2 Yogures griegos naturales
- 80g de Aceite de oliva virgen
- 2 Huevos
- 4 cucharadas soperas de Leche
- 100g de Gotas de chocolate

## **Preparación:**

## **Paso 1**

*En un bol mezclamos los ingredientes secos; harina, azúcar, cacao, la levadura y las gotas de chocolate. En otro bol mezclamos los ingredientes húmedos: huevos, aceite, leche y yogures.*

## **Paso 2**

*Precaentamos el horno a 180°C y preparamos las bandejas de muffins con sus capsulas. Unimos las dos mezclas mediante movimientos suaves y envolventes. Una vez bien mezclado ponemos masa en las cápsulas y horneamos a 175°C. Primero calor solo abajo (5-7 minutos) y luego calor arriba y abajo hasta completar 12-15 minutos.*