

# Muffins de chocolate blanco y toblerone



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

**Creador:** Mercedes Simó **Recetizador:** cristina ferrer



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 115gr de mantequilla
- 150 gr de chocolate blanco
- 200 gr de toberone
- 325 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 120 gr de azúcar
- 2 huevos
- 180 ml de leche

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 180°C. Batimos los huevos bien, yo utilicé la thermomix con la mariposa en las cuchillas 3 minutos velocidad 3, para conseguir un acabado un poco mas esponjoso. Derretimos la mantequilla con el chocolate blanco y dejamos templar un poco. Añadimos la azúcar a los huevos junto con la mantequilla y el chocolate blanco y batimos. En un bol ponemos todos los ingredientes secos. Mezclamos la leche y el

extracto de vainilla. Echamos 1/3 de la harina y mezclamos con movimientos envolventes cuando este la harina bien incorporada echamos la mitad de la leche con la vainilla y volvemos a mezclar, a continuacion repetimos lo mismo echamos otro tercio de la harina luego lo que queda de leche y terminamos incorporando la harina que nos queda. Para finalizar cortamos el toberone en trozos, medianitos e incorporamos a la masa final y con ayuda de una espátula lo mezclamos bien para encontrarnos en todos y cada unos de los muffins los deliciosos trocitos de toberone. Leenamos las cápsulas de muffins o cupcakes 3/4 partes de su totalidad y horneamos unos, 20-25 min y a comer!!! Yo me los lleve a casa de mi abuela para que toda mi familia pudiera disfrutarlos porque de verdad os digo que esta receta es lo mejor! no pudieron esperar a la merienda y se las comieron de postre. ROQUÍSIMO!