Muffins triple chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Solo una palabra... Deliciosas!!

Ingredientes para 6 personas :

- 2 Huevos
- 85g de Mantequilla
- 285 ml de Yogur natural
- 85 g de Azúcar
- 1/2 cucharada de Esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita de Café descafeinado en polvo
- 250g de Harina
- 25g de Cacao puro en polvo Valor
- 2 cucharaditas de Levadura química
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 pizca de Sal
- 100g de Chocolate blanco
- 85g de Chocolate negro
- 85g de Chocolate con leche

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 190ºC. Derretir la mantequilla en el microondas y dejar enfriar un rato. Mientras

podemos preparar una bandeja con los moldes de muffins o madalenas. Cortamos los tres chocolates con un cuchillo dejando trozos no excesivamente pequeños y reservamos.

Paso 2

En un bol mezclamos con unas varillas, la mantequilla, los huevos, el yogur, la esencia de vainilla y el azúcar moreno. Y en otro recipiente más grande mezclamos la harina (yo siempre la tamizo), el cacao, el café, la levadura, el bicarbonato y la sal. Y una vez mezclado todo le añadimos los chocolates.

Paso 3

Mezclamos los ingredientes húmedos con los secos hasta que nos quede una masa homogénea. Repartir la masa en las capsulas de muffins, no suben mucho así que si queréis que os queden altas, podéis llenar hasta arriba la cápsula. Hornear entre 15 y 20 minutos.