MUFFINS DE CHOCOLATE

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

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Historia El origen de este alimento se encuentra en Inglaterra, donde existen referencias en recetarios a partir de 1703. Su nombre deriva de la palabra original moofin, cuyo origen puede deberse a una adaptación de la palabra francesa moufflet (pan suave).1 El pastel se consumía preferiblemente en desayunos o como tentempié y se incluyeron varios sabores como fruta seca o fresca, especias y chocolate. A partir de la década de 1950, se comenzaron a comercializar distintos paquetes de muffins, tanto en Inglaterra como en Estados Unidos, en distintas cafeterías, pastelerías y tiendas de alimentación.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 huevo
- 70 gr de edulcorante Dayelet
- 60 gr de mantequilla
- 60 gr de harina
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1/2 cucharadita de levadura para postres
- 1/2 cucharada de extracto de vainilla
- 30 ml de leche desnatada
- 100 ml de nata
- 2 cucharadas de queso de untar

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Batir la mantequilla derretida con el azúcar y agregar el huevo, batir de nuevo. Mezclar los ingredientes secos en un bol, echarlos a la mezcla y batir de nuevo, echar la leche y batir. Untamos 4 moldes con matequilla y llenarlos hasta 2/3. Horneamos a 22 minutos o hasta que al pincharlos salga limpio. Dejarlos enfriar. Para decorarlos batir 100 ml de nata montada con 2 cucharadas de queso de untar light. Se mete en una manga pastelera y se decora. Yo le puse encima de la nata unas galletitas que me trajo mi cuñada de Inglaterra, que según dicen es el país de las muffins y de las cupcakes