

Muffins de chocolate rollo Starbucks



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ana Molina



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 230 g de harina de repostería
- 7 cucharadas de leche
- 80 g de aceite de girasol
- 50 g de cacao en polvo
- 16 g de levadura en polvo
- 2 yogures griegos
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- 120 g de pepitas de chocolate

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180 °. Mezclamos en un bol la harina, el cacao, el azúcar y la levadura. Lo mezclamos todo. En otro bol mezclamos los yogures, los dos huevos, el aceite y la leche. Batimos. En el bol donde están los ingredientes sólidos hacemos un volcán y verteremos los ingredientes líquidos. Añadimos también 100 g de pepitas de chocolate. Mezclamos un poco. Nos preparamos nuestras 12 flaneras y dentro ponemos el molde para magdalenas. Cogemos una cuchara y rellenamos el papel en casi su totalidad. Repartimos las pepitas de chocolate que nos quedan por encima. Metemos en el horno y los dejamos ahí 25 minutos. Los sacamos, dejamos reposar 5 minutos en la bandeja y a continuación, los ponemos sobre una rejilla.