

Muffins de chocolate estilo Starbucks



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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Señor Raposo



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

Precalentamos 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.