

Muffins de Halloween



Ingredientes

Azucar: 140 Gramos

Dulce de leche: c/n

Galletas de chocolate: c/n

Huevo: 1 unidad

Mantequilla fundida: 50 Gramos

Cacao En Polvo Amargo: 20 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Harina 0000: 100 Gramos

LECHE ENTERA: 120 mililitros

Polvo para hornear: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Mezclar todos los elementos líquidos, incluída la *mantequilla*
- Reservar.
- Mezclar todos los sólidos.
- Unir los líquidos con los sólidos y mezclar hasta quede bien integrado.
- Precalentar el horno a 160°C.
- Disponer la preparación en moldes de muffins.
- Hornear 7 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar y colocar una buena cantidad de dulce de leche por encima y espolvorear con el cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cupcakes-de-halloween>