

Muffins de banano y chocolate



Ingredientes

Harina de trigo multipropósito: 110 Gramos

Polvo para hornear: 1 Gramo

Azúcar blanca: 25 Gramos

Huevo: 1 Unidad

Banano Maduro: 2 Unidades

Nueces: 50 Gramos

Bicarbonato De Sodio: 1 Gramo

Mantequilla fundida: 75 Gramos

Azucar morena: 55 Gramos

Esencia De Vainilla: 2 Gramos

Chips de Chocolate: 60 Gramos

Preparación de la Receta

- Preparar un molde de muffins con 12 capacillos
- Precalentar el horno a 170°C
- En un bowl, mezclar la *harina*, el bicarbonato y el polvo para hornear
- Mezclar la *mantequilla* fundida y los azúcares, blanca y morena
- Luego adicionar el *huevo* y la esencia de vainilla
- Agregar los ingredientes secos y mezclar solo para incorporar
- Verter el puré de banano, los chips de **chocolate** y las nueces.
- Verter la mezcla en los capacillos y llevar a hornear por aproximadamente 15 minutos o hasta que, al insertar un *palillo* en el centro, salga limpio
- Sacar del horno y retirarlos inmediatamente del molde
- Dejar enfriar sobre una rejilla
- Una vez los muffins estén fríos, decorar con un copo de *arequipe* o dulce de leche y un poco de polvo dorado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-banano-y-chocolate>