

Muffins de chocolate, avellanas, caramelo de cerveza negra y helado

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 300 g

Cafe: 1 cdita.

Azucar: 240 g

Cerveza negra: 200 Ml.

Crema: 200 cm3

Harina: 180 g

Polvo de hornear: 8 g

Manteca: 160 g

Azucar: 400 g

Avellanas: 100 g

Chocolate 70% cacao: 200 g

Huevos: 8 Unidades

Cacao en Polvo: 30 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

fundimos el chocolate, manteca y azucar a bañ

- O maria.
- Batimos con un batidor y vamos agregando los 8 huevos de a uno.
- Tamizamos el cacao en polvo, la *harina*, el polvo de hornear y agregamos.
- Picamos las avellanas y agregamos con un poco de *harina*.
- Llevamos a una muffinera de silicona hasta $\frac{3}{4}$ de su volumen.
- Cocinamos en un horno a 180°C durante 20 minutos o hasta pinchar con *palillo* y que salga seco.
- Mientras tanto, preparamos el caramelo de cerveza negra

Para ello

en una cacerolita, derretimos la manteca y agregamos el azú

- Car hasta formar un caramelo
- Agregamos la cerveza, dejamos reducir y terminamos con la *crema*.
- Agregamos esta preparación cuando los muffins se encuentren a mitad de cocción.
- Cocinamos hasta pinchar con un *palillo* y que éste salga seco

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-chocolate-avellanas-caramelo-de-cerveza-negra-y-helado>