

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

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

Manteca: 300 g
Cafe: 1 cdita.
Azucar: 400 g
Azucar: 240 g
Avellanas: 100 g

Cerveza negra: 200 Ml. Chocolate 70% cacao: 200 g

Crema: 200 cm3 Huevos: 8 Unidades
Harina: 180 g Cacao en Polvo: 30 g

Polvo de hornear: 8 q

# Preparación de la Receta

#### Para comenzar

### fundimos el chocolate, manteca y azucar a ba&ntilde

- 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 ¾ de su volumen.
- Cocinamos en un horno a 180°C durante 20 minutos o hasta pinchar con *palillo* y que salga
- Mientras tanto, preparamos el caramelo de cerveza negra

#### Para ello

### en una cacerolita, derretimos la manteca y agregamos el az&uacute

- 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-cervezanegra-y-helado