

Muffins de chocolate, banana y nueces

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 150 g

Cacao sin azúcar: 50 g

Huevos: 2 Unidades

Levadura fresca prensada: 20 g

Nueces pecanas: 1 Puñado

Potes de aceite de oliva suave: 2 Unidades

Bananas maduras: 2 Unidades

Azúcar glasé:

Chips de Chocolate: 100 g

Leche: 80 Ml.

Harina de trigo: 260 g

Pote de yogurt natural o de vainilla: 1 Unidad

Levadura en polvo: 10 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 220°C.

Para comenzar

- Mezclamos la *harina*, el *cacao*, la *levadura* seca en polvo y el azúcar
- Reservamos.
- Por otro lado, mezclamos los huevos, la leche, la *levadura* fresca desmigada, el *yogur* y el aceite
- Removemos e incorporamos la mezcla de ingredientes secos
- Mezclamos hasta obtener una masa uniforme.
- Añadimos los chips de **chocolate**, las nueces cortadas y las bananas cortadas y mezclamos bien.
- Introducimos la mezcla en moldes de muffins cubiertos con papel y los rellenamos 3/4 partes
- Ponemos por encima los chips de *chocolate* restantes.
- Horneamos a 220°C durante 10 minutos
- Luego, bajamos la temperatura a 180°C y cocinamos otros 10 minutos más o hasta que al pinchar con un *palillo* salga limpio.
- Dejamos enfriar, espolvoreamos con azúcar glasé y servimos.

