Muffins de Chocolate Blanco y Zanahoria



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Harina: 2 Tazas
Chips de Chocolate: 1/4 Taza
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Mantequilla: 1/2 Taza
Queso Blanco: 200 Gramos
Zanahoria rallada: 1 Taza
Canela: 1/2 cda
Huevos: 2 Unidades
Azucar: 1 Taza
Leche: 1/2 Taza
Sal: 1/2 cdita

Preparación de la Receta

- En un bol, mezclar *harina*, azúcar, sal, canela, chips de **chocolate** blanco y reservar.
- En otro bol, mezclar huevos, *mantequilla* pomada, queso blanco y esencia de vainilla, hasta integrar.
- Incorporar **zanahoria** rallada y agregar en este bol los secos reservados en 3 tandas.
- Una vez unida la mezcla, incorporar leche y mezclar.
- Llevar la preparación a muffinera con pirotines y llenar hasta completar.
- Cocinar en horno a 180 °C por 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-chocolate-blanco-y-zanahoria