

Muffins de chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 1½ Tazas

Chocolate blanco: 90 grs.

Sal: Una pizca

Esencia De Vainilla: A gusto

Aceite De Maíz: 1/3 Taza

Polvo de hornear: 1 cdita.

Huevo: 1 Unidad

Leche: ¾ Taza

Bebida sugerida

Banyuls '97:

Salsa de dulce de leche

Cognac: 30 cc

Canela en rama: ½ Unidad

Crema de leche: 100 cc

Dulce de leche: 200 grs.

Varios

Menta: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: A gusto

Crema de leche: Cantidad necesaria

Canela: A gusto

Preparación de la Receta

- Derrita el **chocolate** a baño María con un poco de leche.
- Tamice la *harina* con la sal y el polvo para hornear.
- Bata el *huevo* con el azúcar.
- Agregue el aceite, la vainilla y el *chocolate*

- Incorpore la *harina* tamizada y la leche en tres veces alternando los ingredientes.
- Vierta en los moldes y cocine en horno precalentado a 180° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Salsa de dulce de leche

- En una *cacerola* caliente el dulce de leche con la *crema* y la canela a fuego mínimo.
- Aromatice con el Cognac.

Armado

- Rellene una manga de repostería con el dulce de leche.
- Corte una tapa de los muffins por la superficie, rocíe la miga con un poco de salsa, rellene con el dulce de leche y tape.

Presentación

- Sirva un poco de salsa en el fondo de un plato, encima un poco de *crema* batida, encima de ésta, un muffin
- Espolvoree con azúcar impalpable y canela.
- Decore con hojas de *menta*.

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