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 precalentedo a 180º 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