# Muffins de tres chocolates



Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Bicarbonato De Sodio**: 1 cdita.
**Polvo de hornear**: 1 cdita.
**Huevos**: 2 Unidades
**Harina de almendras**: 2 cdas.
**Leche de almendras**: 180 Ml.
**Tableta de chocolate con leche**: 1/2 Unidad
**Azúcar moreno**: 125 g
**Chocolate negro en trozos pequeños**: 150 g
**Harina común**: 325 g
**Manteca en trozos pequeños**: 115 g
**Tableta de chocolate blanco**: 1/2 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para empezar

- Una olla grande, derretimos nuestros 150 g de *chocolate* negro cortado junto con la *manteca*
- Retiramos del fuego y dejamos templar un poco.
- Luego, añadimos el azúcar y revolvemos
- Incorporamos los huevos y batimos de nuevo.

### Por último, encima de la olla, tamizamos todos los ingredientes secos

- *Harina*, *levadura* y bicarbonato
- Removemos un poco y añadimos la leche de almendras.
- Agregamos la *harina* de *almendra* y mezclamos
- Cortamos las tabletas de *chocolate* y las agregamos a la masa.
- Repartimos la mezcla en los moldes, llenándolas hasta al menos ¾ de su capacidad y horneamos durante 25 minutos.
- Dejamos templar y servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-tres-chocolates**