

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 $\frac{3}{4}$ 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>