

Muffins de chocolate

Travelcooking - Recetas con Cooking Chef



Ingredientes:

- 300 grs. harina
- 160 grs. azúcar
- 20 grs. cacao en polvo
- 1 sobre levadura Royal
- 1/2 cucharadita de canela
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 250 ml. leche
- 70 grs. aceite de oliva
- 70 grs. pepitas de chocolate

Accesorios:

- Batidora en forma de K

1- Precalienta el horno a 180°

2- En el bol del Cooking Chef introduce la harina, el azúcar, el cacao en polvo, la levadura Royal, la canela y la sal. Monta la batidora en forma de K y programa 30 segundos, vel. 1.

3- A la misma velocidad, añade el huevo y a continuación la leche y el aceite. Deja que se mezcle durante 2 minutos.

4- Añade las pepitas de chocolate y programa 30 segundos, velocidad 1, hasta que esté todo bien incorporado.

5- Reparte la mezcla en los moldes de magdalena y hornea durante 15 minutos, aproximadamente.

Consejos:

Para hornear los muffins, cupcakes o magdalenas es importante usar moldes de papel de buena calidad e introducirlos en un molde metálico tipo bandeja. Así evitaremos que la masa se desparrame y el resultado visual sea mucho mejor. Es decir, que no queden unas magdalenas o muffins tipo bizcocho en pequeño, sin la forma característica del copete.

Para que formen el copete también es importante que reposen unos 15 minutos, a poder ser en frío, en el frigorífico. Si no es posible el reposo, con colocarlos en el molde metálico será suficiente.