

Muffins de chocolate con pepitas (tipo Starbucks)



INGREDIENTES para 24 unidades

- 345 gr de harina de trigo (o 345 g de harina Celipan)
- 75 gr de cacao valor
- 225 gr de azúcar
- 3 sobres de litines mercadona (o 1 sobre royal)
- 3 yogures normales o griegos de 125g c/unidad
- 120 grs de aceite de girasol
- 3 huevos grandes
- 120 gr de leche entera
- 150 gr de gotas de chocolate.

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 200°
2. Mezclamos la harina, el cacao, el azúcar y la levadura en el vaso **10 segundos vel 6**. Reservamos en un cuenco aparte.
3. Sin limpiar el vaso echamos los huevos, la leche, los yogures y el aceite. Removemos a **1min/vel 3** y sin parar la máquina vamos echando por el bocal los ingredientes secos, hasta que este mezclados unos 30 seg más. Y tiramos las gotas de chocolate **10 seg/ vel 3**.
4. Poner papel de horno en el bandeja y cocer a 180° unos 35 a 40 min, hasta que al pinchar con un palillo este salga limpio. Mejor que esté en su punto que demasiado hecho.
5. Se puede decorar con azúcar glass o cobertura de chocolate...

PD: Podemos preparar la mitad de la receta dividiéndola por dos.

VORWERK

thermomix