

POSTRES

MUFFINS DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- 280 cc de leche
- Jugo de 1/2 limón
- 280 g de harina
- 80 g de cacao amargo en polvo
- 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 250 g de azúcar
- 60 g de mantequilla blanda
- 60 cc de aceite neutro
- 2 huevos
- 1 cucharada de vainilla

Preparación

- Hacer un Buttermilk mezclando en un vaso 280 cc de leche + el jugo de 1/2 limón, reservar unos minutos (debe parecer cortado).
- En un bowl aparte poner los “secos”: 280 g de harina +80 g de cacao amargo en polvo + 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear + 1 1/2 cucharadita de bicarbonato, mezclar y reservar.
- En otro Bowl agregar 250 g de azúcar + 60 g de mantequilla blanda.
- Cuando esté integrado agregar 60 cc de aceite neutro + 2 huevos +1 cucharada de vainilla + el Buttermilk que habíamos reservado.
- Con un colador para tamizar, agregar los “secos”, mezclar despacio y con cuidado para no activar el gluten.



- Agregar una tacita de café caliente y mezclar nuevamente con cuidado para no sobre batir.
- ¡¡Poner la mezcla en las cápsulas y llevar al horno precalentado a 180° por 25 a 30 minutos o hasta que puedas hacer la prueba del palito y salga sin masa cruda y que la cocina esté con un deli olor a queque y chocolate!!

