

Muffins de chocolate completo

Ingrédients

- 250g de harina
- 125g de cacao en polvo
- 6g de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 3 huevos
- 200g de azúcar
- 85g de aceite (utilicé 60g de aceite neutro y 25g de aceite de avellana)
- 375g de yogur griego
- 300g de chispas de chocolate (usé una mezcla de chocolate negro y chocolate con leche)

Préparation

1. El verano llega a su fin, y con el regreso del otoño también vuelve el retorno de recetas llenas de chocolate.
2. Encontré esta receta de muffins todo chocolate en el blog Fashion Cooking, y como indica su título, esta receta es perfecta si buscas muffins bien esponjosos y chocolatosos.
3. Solo requiere unos minutos de preparación y puedes adaptarla con las chispas de chocolate de tu elección o incluso reemplazar las avellanas trituradas por almendras, pistachos, nueces pecanas, praliné... Editado 06/2021: he modificado ligeramente la receta según mis gustos, manteniendo la inspiración de la receta de Anne-Sophie-Fashion Cooking.
4. También los he cocido en moldes para mini muffins pero, por supuesto, puedes hacer muffins de tamaño clásico (en ese caso obtendrás de 12 a 15).
5. Mezcla la harina con el cacao, la levadura y la sal.
6. Aparte, bate los huevos con el azúcar.
7. Añade el aceite, luego el yogur.
8. Vierte progresivamente los ingredientes secos en la mezcla.
9. Por último, añade las chispas de chocolate.
10. Vierte la masa en los moldes o cápsulas para muffins, añade algunas chispas de chocolate y trocitos de avellana encima, luego hornea en el horno precalentado a 170°C durante unos 15 minutos (ajusta según el tamaño de tus moldes).
11. Deja templar, ¡y a disfrutar!