

Muffins de chocolate de los Juegos Olímpicos

Ingrédients

- 3 huevos
- 170 g de azúcar
- 80g de aceite de tu elección (neutro o bien de avellana, nuez o pistacho)
- 75g de chocolate negro fundido
- 370g de yogur cremoso tipo yogur griego
- 250g de harina
- 6g de levadura en polvo
- 120g de cacao en polvo sin azúcar
- 40g de leche
- 200g de chispas de chocolate + algunas para decorar
- 160g aproximadamente de crema de untar de tu elección

Préparation

1. Bueno, si has pasado un poco de tiempo en Instagram o TikTok en las últimas semanas, seguramente habrás visto el «muffin de los Juegos Olímpicos», un muffin muy chocolatoso disponible en la villa de los atletas durante los Juegos Olímpicos de París, que un atleta en particular aparentemente disfrutó mucho, ya que habló de él casi todos los días en sus redes sociales.
2. Con los Juegos Paralímpicos en curso, he vuelto a ver el «muffin olímpico» y finalmente me decidí a hacer mi versión: ¡muffins con chocolate, cacao, chispas y crema de untar para una merienda súper deliciosa!
3. Hice muffins de tamaño mediano, si quieres muffins grandes, ajusta el tiempo de cocción. Ingredientes: Usé el chocolate Caraïbes, el cacao en polvo y las chispas de chocolate de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Batir los huevos con el azúcar.
5. Agrega el aceite, luego el chocolate previamente fundido y el yogur.
6. Incorpora luego la harina, la levadura y el cacao en polvo.
7. Termina con la leche, luego las chispas de chocolate.
8. Vierte la masa en los moldes para muffins; si deseas utilizar moldes para muffins, encontrarás fotos a continuación para crearlos con papel de hornear: corta cuadrados, luego haz cortes en el medio de cada lado.
9. Luego, coloca los papeles en los moldes y llénalos con la masa.
10. Agrega algunas chispas de chocolate encima.
11. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante unos quince minutos (comprueba con la punta de un cuchillo).
12. Déjalos enfriar un poco y luego rellénalos con crema de untar que hayas puesto en una manga pastelera antes de disfrutar de ellos!