

Muffins de chocolate estilo Nidos de Pascua

Ingrédients

- 85g de cacao en polvo sin azúcar
- 250g de azúcar
- 7g de levadura química
- 2g de bicarbonato
- 3g de sal
- 3 huevos grandes
- 360ml de leche o buttermilk
- 120ml de aceite
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 255g de chispas de chocolate (+ algunas para la parte superior de los muffins)
- 85g de crema líquida entera
- 15g de miel neutra
- 125g de Jivara
- 360g de harina T55
- 85g de cacao en polvo sin azúcar
- 250g de azúcar
- 7g de levadura química
- 2g de bicarbonato
- 3g de sal
- 3 huevos grandes (aproximadamente 170g sin cáscara)
- 360ml de leche (de buttermilk si tienes)
- 120ml de aceite (utilicé aceite de avellana para más sabor)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 255g de chispas de chocolate (+ algunas para la parte superior de los muffins)
- 85g de crema líquida entera
- 15g de miel neutra
- 125g de Jivara

Préparation

1. Nueva receta especial de Pascua, perfecta para una merienda colorida o un postre delicioso, ¡muffins-nidos muy chocolatados rellenos de pequeños huevos!
2. Tomé la receta del blog de una pastelera americana especializada en muffins y hice algunas pequeñas modificaciones.
3. Resultado, muffins bien esponjosos y tiernos, y por supuesto deliciosos Material: Utilicé el molde para muffins & las mangas pasteleras Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a ingresar al registrarse para 10 de regalo en el primer pedido / colaboración comercial.
4. Ingredientes: Utilicé aceite de avellana encontrado en Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a ingresar al registrarse para 10 de regalo en el primer pedido / colaboración comercial.
5. Utilicé extracto de vainilla Norohy & el chocolate Jivara de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. T55 de cacao en polvo sin azúcar de azúcar de levadura química de bicarbonato de sal 3 huevos grandes (aproximadamente sin cáscara) de leche (de buttermilk si tienes) de aceite (utilicé aceite de avellana para más sabor) 1 cucharadita de extracto de vainilla de chispas de chocolate (+ algunas para la parte superior de los muffins) Mezcla todos los ingredientes secos: harina, levadura, cacao, bicarbonato, sal y azúcar.
7. Mezcla todos los ingredientes húmedos: los huevos, la leche, el aceite y la vainilla.
8. Agrega los ingredientes secos a la mezcla húmeda mezclando bien y luego agrega las chispas de

chocolate.

9. Deja reposar la masa 15 minutos a temperatura ambiente.
10. Llena tus moldes con la masa; el consejo dado en la receta original es no llenar más que un molde de cada dos para que los muffins suban mejor y el calor circule mejor.
11. Puedes usar cápsulas para muffins o ponerlos directamente en los moldes según tus preferencias.
12. Hornea en el horno precalentado a 220°C durante 7 minutos, luego baja la temperatura a 175°C y continúa la cocción durante 12 a 14 minutos más.
13. Déjalos enfriar en el molde y luego desmolda los muffins y repite hasta agotar la masa.
14. La ganache Jivara: de crema líquida entera de miel neutra de Jivara Derrite el chocolate; calienta la crema con la miel, luego viértela en varias veces sobre el chocolate mezclando bien con la espátula para obtener una ganache suave y brillante.
15. Termina la emulsión con una batidora de mano y cubre con film transparente en contacto y deja cristalizar (si la pones en el refrigerador, vigílala bien para que no se endurezca demasiado y siga siendo fácil de usar).
16. El montaje: Huevos de chocolate, huevos de azúcar, caramelos... Vierte la ganache de chocolate en una manga pastelera con una boquilla de mont-blanc y decora con de ganache alrededor de cada muffin.
17. ¡Decora con huevos y disfruta!