

Muffin Cokelat Olimpiade

Ingrédients

- 3 telur
- 170 g gula
- 80g minyak pilihan Anda (netral atau hazelnut, kenari, atau pistachio)
- 75g cokelat hitam leleh
- 370g yogurt kental jenis yogurt Yunani
- 250g tepung
- 6g ragi kimia
- 120g bubuk kakao tanpa gula
- 40g susu
- 200g keping cokelat + beberapa untuk hiasan

Préparation

1. Baiklah, jika Anda telah menghabiskan sedikit waktu di Instagram atau TikTok beberapa minggu terakhir ini, Anda pasti telah melihat "muffin Olimpiade", muffin yang sangat cokelat tersedia di desa atlet selama Olimpiade Paris, yang disukai oleh seorang atlet khususnya karena ia membicarakannya hampir setiap hari di media sosialnya!
2. Dengan berlangsungnya Paralimpiade, saya sekali lagi melihat "muffin Olimpiade" dan akhirnya memutuskan untuk membuat versi saya: muffin dengan cokelat, kakao, keping cokelat, dan selai untuk camilan yang sangat lezat!
3. Saya membuat muffin ukuran sedang, jika Anda menginginkan muffin besar pastikan untuk menyesuaikan waktu memasaknya. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Karibia, bubuk kakao dan keping cokelat dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Anda Resep: Kocok telur dengan gula.
5. Tambahkan minyak, kemudian cokelat yang sudah meleleh dan yogurt.
6. Kemudian masukkan tepung, ragi, dan bubuk kakao.
7. Selesaikan dengan susu, kemudian keping cokelat.
8. Tuang adonan ke dalam loyang muffin; jika Anda ingin menggunakan loyang muffin, Anda akan menemukan foto di bawah ini untuk membuatnya dari kertas roti: potong kotak, kemudian buat lubang di tengah setiap sisi.
9. Selanjutnya, taruh kertas di dalam loyang dan isi dengan adonan.
10. Tambahkan beberapa keping cokelat di atasnya.
11. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama sekitar lima belas menit (diperiksa dengan ujung pisau).
12. Biarkan hangat kemudian isi dengan selai yang dimasukkan ke dalam kantong pipa sebelum dinikmati!