

Muffin Cokelat Serba Cokelat

Ingrédients

- 250g tepung
- 125g bubuk kakao
- 6g ragi kue
- 1 sejumput garam
- 3 telur
- 200g gula
- 85g minyak (saya gunakan 60g minyak netral dan 25g minyak hazelnut)
- 375g yoghurt Yunani
- 300g choco chips (saya gunakan campuran cokelat hitam dan cokelat susu)

Préparation

1. Musim panas hampir berakhir, dan dengan kembalinya musim gugur juga ada kembalinya resep-resep penuh cokelat.
2. Saya menemukan resep muffin cokelat ini di blog Fashion Cooking, dan seperti yang tertulis di judulnya, resep ini sempurna jika Anda mencari muffin yang lembut dan penuh cokelat.
3. Ini hanya membutuhkan beberapa menit persiapan dan Anda dapat menyesuaikannya dengan choco chips pilihan Anda atau mengganti hazelnut cincang dengan almond, pistachio, pecan, pralin... Edit 06/2021: saya sedikit mengubah resepnya sesuai dengan selera saya, dengan tetap terinspirasi dari resep Anne-Sophie-Fashion Cooking.
4. Saya juga memanggangnya dalam cetakan mini muffin tetapi tentu Anda dapat membuat muffin ukuran biasa (dalam hal ini Anda akan mendapatkan 12 hingga 15).
5. Yunani choco chips (saya gunakan campuran cokelat hitam dan cokelat susu) Beberapa hazelnut Resep: Campurkan tepung dengan kakao, ragi, dan garam.
6. Di tempat terpisah, kocok telur dengan gula.
7. Tambahkan minyak, lalu yoghurt.
8. Tuangkan bahan kering secara bertahap sambil diaduk.
9. Akhirnya, tambahkan choco chips.
10. Tuangkan adonan ke dalam cetakan muffin, tambahkan beberapa choco chips dan serpihan hazelnut di atasnya, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada 170°C selama sekitar 15 menit (sesuaikan dengan ukuran cetakan Anda).
11. Biarkan hangat, lalu nikmatilah!